



## Bec sucré Bec salé



### TARTE SALEE AU THON, TOMATES ET BASILIC

#### Pour une grande tarte :

- une pâte feuilletée ronde à dérouler du commerce
- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 3 œufs
- 1/2 verre de lait
- 1 cas de crème fraîche épaisse
- 1/2 boîte de pulpe de tomates en dés
- 2 cas bombées de gruyère râpé
- 1 poignée de basilic frais coupés en fines lanières
- sel poivre



Préchauffez votre four th 180°.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez la crème, le lait, les tomates et le gruyère râpé et mélangez bien pour rendre le mélange homogène.

Égouttez le thon, et émiettez le thon avec une fourchette dans un récipient à part, puis ajoutez le à la préparation aux œufs. Mélangez bien. Ajoutez le basilic. Salez légèrement, poivrez généreusement.

Au dernier moment, quand tout est prêt et que le four est chaud, déroulez la pâte feuilletée dans le moule, et versez la préparation.

Mettez au four aussitôt pendant 40 mn.

Pour une cuisson parfaite, commencez à cuire la tarte en ne chauffant que la partie basse du four (position gâteau) pendant 30 mn, puis passez à la chaleur haute et basse (position four traditionnel) pendant les 10 dernières minutes pour bien dorer le dessus.

Elle va se lever, puis s'affaisser et reprendre sa place en refroidissant à la sortie du four.

Servez avec une belle salade type feuille de chêne...