



Tarte au thon

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 35 minutes

Ingrédients:

- 1 courgette
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait Juste & Vendéen
- 150 g de fromage frais
- 1 pâte Brisée
- 400 g de thon naturel en boîte
- Huile d'olive

Étapes:

- 1) Préchauffez votre four à 180°.
- 2) Lavez la courgette et coupez-la en lamelles. Conservez-la de côté. Émiettez le fromage et le thon.
- 3) Dans un saladier, battez les œufs, la crème et le lait. Salez et poivrez.
- 4) Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Répartissez-y le thon et le fromage émiettés. Puis versez-y la préparation.
- 5) Déposez-y les lamelles de courgettes et versez un filet d'huile d'olive. Enfourez environ 35 minutes.