

Tarte Thon-Tomate WW

Source Weight Watchers et blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- * une pâte brisée (toute prête ou maison)
- * 120g de thon au naturel
- * 500g de tomates (j'ai mis des surgelées, déjà pelées)
- * 4 CS de moutarde
- * 80g d'emmental léger à 20% de matière grasse rapé
- * 10 cl de crème allégée
- * 2 oeufs
- * persil, muscade, sel, poivre, thym.

Tartiner le fond de pâte avec la moutarde et parsemer de la moitié du fromage (je me suis trompée, j'ai tout mis au fond !).

Répartir le thon égoutté et émietté, et les tomates en quartiers (si elles sont surgelées, les mettre congelées) Mélanger les oeufs, la crème, le reste de râpé, persil, sel, poivre, muscade. Verser sur la tarte, parsemer de thym. Cuire 200° 30-40 min. Servir chaud ou tiède avec une bonne salade verte.