

Tarte au thon, poireaux et curry

Source :
COTE OUEST
juin-juillet 2008, n° 76

Une petite touche de curry pour une quiche facile et original en goût...

J'ai cuisiné cette tarte telle qu'indiquée dans la recette (avec une pâte brisée) mais pour les tartes j'ai une préférence pour une pâte feuilletée.

Composition
pour 6 personnes

1 pâte brisée ou feuilletée (en fonction des goûts)
1 boîte de thon au naturel
2 poireaux
2 oeufs entiers
2 jaunes d'oeuf
25 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à café de curry
50 g de gruyère râpé
Beurre
Sel, poivre

Ustensiles : 1 sauteuse, 1 cuillère en bois, 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café, 1 saladier, 1 couteau, 1 passoire, 1 fouet, 1 plat à tarte, papier aluminium, lentilles ou haricots secs



Retirer le vert des poireaux pour ne conserver que le blanc, les couper en deux puis les laver soigneusement sous un filet d'eau froide. Les détailler ensuite en fines lamelles.

Faire fondre du beurre dans une sauteuse et faire étuver les poireaux à couvert sur feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres sans les laisser colorer (compter une vingtaine de minutes). Les mélanger de temps en temps.

Les égoutter dans une passoire.

Préchauffer le four à 220° C.

Etaler la pâte sur le fond d'un plat à tarte, la piquer avec une fourchette, la recouvrir de papier aluminium et de haricots secs ou de lentilles.

Enfourner une vingtaine de minutes. La sortir du four puis retirer le papier aluminium et des haricots ou lentilles.

Egoutter le thon puis l'émietter à l'aide d'une fourchette.

Préparer l'appareil : dans un saladier, fouetter les oeufs et les jaunes avec la crème fraîche, le curry, le sel et le poivre. Réserver.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et verser le lait au carambar sur ce mélange. Laisser reposer.

Déposer les poireaux sur le fond de tarte, le gruyère râpé puis le thon émietté. Verser la crème dessus puis enfourner pour 30 minutes à 195°C.