Tarte au thon et au poivron rouge au curry sur pâte légère au yaourt

Pour un moule de 35*11 cm:

Pour la pâte:

- 160 g de farine complète T80 (florimeule)
- 125 g de yaourt nature
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Pour la garniture:

- 90 g de thon au naturel égoutté
- 1/2 poivron rouge
- 2 oeufs
- 55 g de Boursin cuisine au curry
- 10 cl de crème liquide

Préparer la pâte: mélanger tous les ingrédients à la main ou au robot (encore plus rapide). Réserver 1/2h au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 210° (chaleur tournante).

Étaler la pâte et foncer le moule. Émietter le thon sur le fond de tarte et répartir le poivron pelé taillé en dés. Battre les oeufs avec le Boursin et la crème liquide. Saler légèrement.

Enfourner, et baisser la température du four à 180°. Laisser cuire 30-35 min.

Servir avec une salade.