

Tarte au thon à la brousse parfumée au sumac



Pour un moule rectangulaire 35x11cm:

- 1 pâte brisée, maison, c'est tellement rapide (surtout avec le robot: on mélange 150 g de farine avec 75 g de beurre en morceaux, 1 pincée de sel et 50 g d'eau tiède)
- 120 g de thon au naturel
- 2 oeufs
- 150 g de brousse
- 1 petit oignon
- 1 bonne cc de sumac
- sel, poivre
- 2 cs de parmesan râpé

Revoyez les proportions légèrement à la hausse si vous faites cette tarte dans un moule rond.

Préparer la pâte brisée et laisser reposer au frais 1/2h, elle sera plus facile à étaler.

Faire revenir l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Foncer le moule avec la pâte puis déposer l' oignon sur le fond de tarte. Émietter le thon par dessus.

Écraser la brousse dans un bol et y ajouter les oeufs battus. Assaisonner puis verser sur le thon. Saupoudrer de parmesan râpé et enfourner. Laisser cuire 25 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>