

Tarte filo au thon & à la tomate



Farandole Gourmande

Ingrédients :

5 feuilles de pâtes filo à superposer
1 boîte de thon
3 tomates
1 ½ cs de moutarde
70 g d'emmental râpé
10 cl de crème fraîche
1 œuf
Sel, poivre, persil & thym

Préparation

Préchauffez votre four à 190°.

Étalez les pâtes filo dans votre moule, puis badigeonnez-en le fond de moutarde, et parsemez 30 g d'emmental râpé.

Coupez les tomates en rondelles, épépinez-les et salez-les.

Egouttez le thon, puis émiettez-le sur le fond de moutarde, et déposez sur le dessus les rondelles de tomate.

Dans un bol, mélangez l'œuf, la crème, 40 g de fromage râpé, le persil, le sel et le poivre, et versez ce mélange sur la tarte. Parsemez-la de thym.

Faites cuire pendant 40 minutes.

Bon appétit !