

TARTE AU THON



Ingrédients :

- **1 pâte brisée**
- **250 g de lait**
- **20 g de maizena**
- **poivre**
- **1 boîte de thon**
- **150 de champignons de paris**
- **40 g de fromage râpé**
- **1 c à c bombée de curry**
- **quelques feuilles de coriandre**

Préparation:

- **préparer la pâte brisée**
- **préchauffer le four à 180°**
- **mettre le lait et la maïzena dans le bol puis régler 7 minutes à 90°, vitesse 4**
- **ajouter ensuite le thon égoutté ainsi que les champignons, le coriandre, le poivre, le curry et 20 g de fromage râpé et mixer 15 secondes en sens inverse et à vitesse 2**
- **étaler la pâte dans le moule à tarte en silicone**
- **poser le moule à tarte en silicone sur la plaque perforée**
- **ajouter la garniture puis parsemer du reste du fromage**
- **cuire 40 minutes**

THERMOMINOUX 2012

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