

LA TARTE A LA TOMATE THON ET MAIS



Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 150 g de thon en boîte
- une boîte de pulpe de tomate
- 10 olives dénoyautées
- une petite boîte de maïs
- 3 œufs
- 100 g de crème liquide
- 1 oignon
- 10 g d'huile d'olive
- une cuillère à café d'herbes de provence
- 50 g d'emmental
- un cube de bouillon de légumes
- un peu de sel et poivre

Préparation :

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie ajouter l'huile et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la pulpe de tomates et le cube de bouillon de légumes et régler 10 minutes à 100° vitesse 1
- Rajouter ensuite le thon, le maïs, les olives, les herbes de Provence, le sel, poivre et mélanger 20 secondes en sens inverse à vitesse 2 puis réserver
- mettre dans un bol, les 3 œufs, la crème liquide et mixer 20 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie ajouter la préparation de tomate-thon-maïs réservée, l'emmental râpé et mélanger 20 secondes en sens inverse vitesse 3
- Dans un moule à tarte, déposer la pâte
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Verser toute la préparation sur la pâte
- Enfourner pendant 25 minutes à 180°C

THERMOMINOUX 2014

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