

Tarte au thon et amandes

Ingrédients :

- Une pâte feuilletée
- Un oignon
- 2 boîtes de thon à la tomate de 160g
- 60g d'amandes effilées
- 100g de gruyère râpé
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème
- 2 cuillères à soupe de ciboulette et/ou persil
- Sel
- Poivre



Préparation :

- Préchauffer le four th6 (180°C)
- Disposer la pâte dans un moule
- Faire blondir l'oignon émincé dans de l'huile
- Dans une autre poêle faire griller à feu vif les amandes effilées sans matière grasse.
- Dans un saladier battre les œufs avec la crème. Ajouter le thon, l'oignon, les amandes, la moitié du gruyère râpé et les herbes.
- Saler, poivrer et mélanger.
- Verser le tout sur le fond de tarte, parsemer du reste du gruyère et mettre à cuire pendant 40 min.