

Tarte salée aux courgettes et au thon

Ingrédients pour 4 personnes

1	Pâte à tarte (feuilletée ou brisée)
3	Courgettes moyennes
75 g	Thon
40 g	Fromage râpé (parmesan ou gruyère)
1	Oignon
2 C à S	Moutarde
200 ml	Crème
2	Œufs
	Sel et poivre
	Herbes aromatiques



Recette

Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles.

Faites-les revenir 5 min dans une poêle chauffée avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et de poivre.

Retirez-les quand elles commencent à devenir légèrement translucides et commencent à dorer. Il ne faut pas qu'elles prennent de la couleur.

Laissez-les refroidir.

Hachez grossièrement l'oignon et faites-le revenir dans la poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Salez et poivrez.

Versez dans un bol et laissez refroidir.

Égouttez le thon en conserve et émiettez-le. Réservez.

Dans un bol, mélangez les œufs avec la crème liquide, un peu de sel, poivre et noix de muscade selon le goût. Mélangez bien.

Étalez la pâte

Nappez tout le fond avec la moutarde et couvrez avec l'oignon.

Émiettez dessus le thon puis disposez les rondelles de courgettes. Commencez par les bords en faisant chevaucher les rondelles

Versez le mélange d'œufs et de crème dessus sans arriver jusqu'au bord pour éviter à la crème de déborder durant la cuisson.

Saupoudrez de fromage râpé et d'un peu de thym frais ou d'origan.

Enfournez la tarte dans le four préchauffé pendant environ 45 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et que le dessus soit ferme au toucher.