QUICHE AU THON

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

6 personnes:

- 1 pâte brisée
- 300 g de thon au naturel
- 1 grosse tomate
- 1 oignon rouge
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe de lait
- 100 g de gruyère râpé
- muscade
- sel, poivre

Préchauffez le four th.6 (180°C).

1. Battez les oeufs en omelette, ajoutez la crème fraîche, le lait, puis du sel, du poivre et une noix de muscade, mélangez avec un fouet.
2. Égouttez le thon puis écrasez-le avec une fourchette dans une assiette.
3. Épluchez et émincez l’oignon.
4. Coupez en petits dés la tomate.
5. Ajoutez les miettes de thon, les dés de tomate et l’oignon à la préparation. Mélangez.
6. Disposez la pâte dans un moule à tarte.
7. Versez la préparation dans le fond de tarte et saupoudrez de gruyère.
8. Enfournez pendant 25 à 30 min.