LACUISINEDEVERO.CH

TARTE AU THON & TOMATE

Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 20g Parmesan
- 150g Farine
- 40g Eau
- 75g Beurre
- 1/2 cc Sel
- 150g Tomates
- 2cs Huile d'olive
- 1cs Herbes de Provence
- 130g Thon en boîte naturel
- 150g Fromage frais à tartiner (Philadelphia®)
- 1cc Feuilles de Thym frais

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°C.: Mettre 20g de parmesan dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- La pâte Brisée: Sans avoir besoin de rincer le bol, y mettre 150g de farine, 40g d'eau, 75g de beurre et 1/2cc de sel, et mixer 20 sec/vitesse 4.
- Transvaser la pâte sur une feuille de papier cuisson et l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La faire glisser avec le papier cuisson dans un moule à tarte (Ø 22 cm). Piquer le fond de tarte avec une fourchette et réserver.
- Nettoyer le bol.: Passons à la Garniture
- Mettre 150g de tomates, 2cs d'huile d'olive et 2cs d' herbes de Provence dans le bol, et mixer 5 sec/vitesse 4.
- Ajouter 130g thon et mélanger 10 sec/vitesse 3.
- Etaler 150g de fromage frais sur le fond de tarte, couvrir du mélange thon-tomate, saupoudrer de parmesan râpé, terminer par les feuilles de thym frais et enfourner 20 minutes à 210°C. Déguster chaud ou froid.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com