

TARTE THON & TOMATE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 6

Ingrédients:

- 20g Parmesan
- 150g Farine
- 40g Eau
- 75g Beurre
- 1/2cc Sel
- 150g Tomate mûres
- 2cs Huile d'olive
- 1cs Herbes de Provence déshydratées
- 130g Thon en boîte égoutté
- 150g Philadelphia
- 1cc Thym frais

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°C.:

Mettre 20g parmesan dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.

- Pâte Brisée: Sans rincer le bol, y mettre 150g de farine, 40g d'eau, 75g de beurre et 1/2 cc sel, puis 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.

- La Garniture: Mettre 150g de tomates, 2cs d'huile d'olive et 1cs d'herbes de Provence dans le bol, puis mixer 5 sec/vitesse 4.

- Ajouter 130g de thon et mélanger 10 sec/vitesse 3.

- Etaler 150g fromage à tartiner sur le fond de tarte, ajouter la préparation thon-tomate, saupoudrer de parmesan râpé et terminer par les feuilles de thym frais. Enfourner et cuire 20 minutes à 210°C. Déguster chaud ou froid.