

Quiche au thon

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 1 boîte moyenne de thon
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 100g de mozzarella
- une dizaine de mini tomates coupées en deux
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de basilic

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte puis mettre au frais.
- 3.** Dans un saladier, battre les oeufs avec la crème fraîche, le thon, la mozzarella, le sel et la basilic.
- 4.** Napper le fond de tarte de thon et répartir les tomates puis faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

