

# Tarte au Thon *et à la tomate*

## Pour 4 personnes

Tomates grappe  
Estragon

1 rouleau de pâte feuilletée  
2 cuil. à soupe de mascarpone  
200 gr de thon naturel égoutté  
1 douzaine d'olives noires  
2 cuil. à soupe de Savora  
Sel, Poivre

Égoutte le thon et émiette-le à la fourchette. Mélange-le avec le mascarpone et poivre bien. Effeuille et cisèle l'estragon, puis ajoute-le au mélange. Préchauffe le four à 180 °C. Déroule la pâte et garnis-en un moule avec le papier cuisson. Pique la pâte et badigeonne-la de Savora. Étale la préparation au thon. Tranche les tomates et range-les harmonieusement par-dessus. Disperse les olives. Sale et poivre, puis enfourne pour 30 à 35 min en surveillant bien la coloration. Servir tiède avec une salade de roquette ou du mesclun.

