

Tarte au thon

et tomates cerises

1 pâte feuilletée
 1 boîte de thon
 1 barquette de tomates cerise
 1 poignée de gruyère
 2 c. à soupe de moutarde (voir moins)
 2 c. à soupe de crème fraîche
 2 c. à soupe d'huile d'olive
 Quelques feuilles de basilic
 Persil, sel, poivre

Étale la pâte dans un plat allant au four. Pique-la de partout avec une fourchette. Mélange la moutarde, la crème, le persil, le sel et le poivre. Verse sur la pâte. Egoutte le thon et émiette-le sur le fond de tarte. Parsème de gruyère râpé. Lave les tomates cerise et coupe-les en deux. Recouvre le thon, chair vers le haut.

Verse un filet d'huile d'olive, sale et poivre. Dispose les feuilles de basilic. Enfourne pour 25 min, à four préchauffé à th.7 (200°C).

