

QUICHE

feta *et* thon



1 rouleau de pâte feuilletée
1 boîte de thon naturel ou à l'huile
30 cl de crème liquide
100 g de feta
1 gros oignon
3 œufs
70 g de gruyère râpé
Sel et poivre

Étale la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Préchauffe le four à 210°C (thermostat 6-7). Émince l'oignon fais le revenir dans d'huile d'olive à feu moyen. Ajoute le thon. Sale, poivre et mélange bien. Dispose le tout sur la pâte. Coupe en petits morceaux et écrase la feta avec une fourchette, répartie la sur la tarte. Dans un saladier, battre les œufs et la crème, le sel et le poivre. Verse cette préparation sur la tarte. Parsème de gruyère râpé. Mettre au four pendant 30 minutes