

TARTE THON & TOMATE



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Farine (la pâte)
- 75g Beurre (la pâte)
- 50g Eau (la pâte)
- 1 pincée Sel (la pâte)
- 2 Brins Persil frais (la garniture)
- 25g Echalote (la garniture)
- 10g Huile d'olive (la garniture)
- 170g Thon naturel en boîte (la garniture)
- 1cs Moutarde (la garniture)
- 200g Philadelphia (la garniture)
- 2 pincées Sel (la garniture)
- 3 pincées Poivre moulu (la garniture)
- 150g Tomates fraîches coupées en lamelle (la garniture)

Préparation:

- Four: Préchauffer le four à 180°
- La pâte: Mettre la farine, le beurre, le sel dans le bol mixer Turbo /0.5 sec/ 2 à 3 fois
- Ajouter l'eau et mixer 20 sec / vitesse 4. Puis 5 sec/ sens inverse / vitesse 2.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte 24cm. Piquer le fond de tarte à la fourchette et enfourner 10 minutes à 180° à blanc.
- Passons à la garniture: Nettoyer le bol.
- La garniture: Mettre le persil dans le bol et hacher 5 sec / vitesse 7. Transvaser dans un récipient.
- Mettre l'échalote dans le bol et hacher 5 sec / vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile et rissoler 2 min / Varoma / vitesse 2. Sans gobelet doseur.
- Ajouter le thon, la tomate coupée en quatre, la moutarde, la Philadelphia, le persil, le sel, le poivre et mélanger 3 sec / vitesse 4.

- Verser la préparation dans le fond de tarte précuit. Découper les tomates en très fines lamelles et recouvrir la tarte puis enfourner 30 minutes à 180°.