



Tarte au thon

Par #5minFacMed



Vous aurez besoin de :

- 1 plat à tarte
- un rouleau à pâtisserie
- 150g de farine
- 75g de beurre
- 200g de thon
- du basilic
- de la pulpe de tomate
- une boule de mozzarella



Retrouvez chaque jour à 18h #5MinFacMed sur tous les réseaux.

La pâte Brisée maison



- Dans un saladier mettez la farine.
- Ajoutez-y le beurre coupé en petits morceaux et mélanger à la main.
- Un fois que vous obtenez un semblant de boule, ajoutez un peu d'eau pour lier (quelques cL)
- Vous obtenez une boule qui se tient.
- Ecrasez la boule sur une feuille de papier cuisson et étalez la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou d'une bouteille en verre propre).
- Une fois votre pâte étalée vous pouvez la mettre dans votre plat et la piquer à l'aide d'une fourchette.

La garniture :



- Faîtes préchauffer votre four à 200°C.
- Egouttez la boîte de thon et émiettez la dans le saladier.
- Aissaisonnez avec du sel, du poivre et du basilic.
- Versez la pulpe de tomate sur dans le plat à tarte.
- Ajoutez de manière uniforme le thon émietté.
- Ajoutez par dessus du fromage à votre convenance.
- Faites cuire la tarte à 200°C pendant 25 minutes.

Bonne dégustation !

Marsu