

Tarte thon épinards

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200g de thon en boîte
- 300g d'épinards cuits
- 4 œufs,
- 1 gros oignon rouge
- 20cl de crème fraîche, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 petit morceau de beurre, sel et poivre.



Servir: A déguster chaud ou froid, avec un verre de Côte de Provence blanc.

Variation

Ajoutez du fromage râpé pour faire gratiner votre tarte.

■ Epluchez et coupez en morceaux moyens l'oignon, faites le revenir avec le beurre dans une poêle.

■ Faites préchauffer votre four à 180°.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez Les épinards grossièrement hachés au couteau, le thon émietté, l'oignon rouge et la moutarde. Salez et poivrez. Mélangez bien.

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, et remettez la tarte au four pour une vingtaine de minutes.

Conseils

La cuisson de la pâte à blanc est importante pour que le fond de la tarte ne soit pas détremé.