

Tarte thon oignon tomate parmesan

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 150g de thon en boîte
- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 4 œufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100g de parmesan râpé
- de l'huile d'olive
- et du sel et du poivre.



■ *Tarte salée au thon au parmesan à la tomate et aux oignons*

Vous pouvez ajouter des olives et de l'origan ou du basilic.

■ Epluchez les oignons, et coupez-les en rouelles fines. Faites-les revenir avec une pincée de sel dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il deviennent translucide. Ajoutez l'ail épluché, dégermé et écrasé, et poursuivez la cuisson pendant 3 à 4 minutes.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Supprimez le pédoncule des tomates, ébouillantez-les pendant 10 secondes, supprimez la peau et les pépins, et coupez les en petits cubes. Réservez.

■ Battez les œufs avec la crème, salez et poivrez, ajoutez les tomates, les oignons et le thon émietté. Mélangez.

■ Abaissez la pâte dans un moule à tarte, versez la garniture, parsemez de parmesan, et enfournez pour 30 minutes.