

Quiche au thon et au comté



A l'origine, cette recette ne devait pas paraître sur mon blog, c'était une recette que je faisais comme ça, histoire de faire à manger le soir mais quand j'ai senti l'odeur qui se dégageait du four je me suis dit qu'il était évident et obliger que je la mette, donc dès sa sortie du four j'ai pris des photos, dont je suis plutôt contente. C'était une merveille cette quiche, je l'ai adoré, je pense la refaire en faisant une variante. J'ai pas mal modifié la recette qui normalement était avec des lardons et j'ai modifié d'autre petits trucs au niveau beurre, crème fraîche et gruyère râpé. Recette au thermomix.

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

150g de farine

75g de beurre en morceaux

1/2c. à café de sel

50g d'eau

Pour la garniture:

1 boîte de thon au naturel (soit 200g)

30g de farine

60g de crème fraîche allégée

250g de lait

1 pincée de noix de muscade

3 oeufs

100g de comté

1/2c. à café de sel

Poivre

Préparation:

Mettez le comté dans le bol et mixez **20sec/ vitesse 7**. Réservez dans un récipient.

Préparez la pâte brisée:

Mettez tous les ingrédients de la pâte dans le bol du robot et programmez **1min/ fonction épi**.

Mixez **10sec/ fonction sens inverse/ vitesse 2**, afin de décoller la pâte du bol.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau sur 2mm d'épaisseur et garnissez-en un moule à tarte.

Préparez la garniture:

Répartissez le thon égoutté et émiettez sur cette dernière en enfournez pour 5min. A la sortie du four, laissez refroidir.

Mettez dans le bol la farine, la crème fraîche, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre et réglez **4min/ 90°/ vitesse 3**.

A l'arrêt de la minuterie, mettez en marche à **vitesse 3**, puis ajoutez les oeufs et le comté râpé, laissez tourner quelques secondes de sorte à ce que les ingrédients soient bien incorporés. Arrêtez le thermomix.

Versez le contenu du bol sur le thon et la pâte précuits. Enfournez et faites cuire 45min.

Servez chaud ou froid.