

# Tarte aux tomates, au thon et à la moutarde

Pour 2 personnes en plat ou 4 personnes en entrée (un moule de 22 cm de diamètre)

- 1 pâte brisée maison
- 5 tomates rondes
- De la moutarde à l'ancienne
- 10 olives noires
- 40 g de thon en boîte au naturel
- Sel, Sucre en poudre
- Quelques pois wasabi (rayon cuisine du monde) (facultatif)



- 1- Étalez la pâte brisée dans un moule de 22 cm de diamètre.
- 2- Piquez le fond de tarte et découpez l'excédent de pâte.
- 3- Étalez sur la pâte une fine couche de la moutarde à l'ancienne.
- 4- Concassez finement les olives au couteau et répartissez-les sur la moutarde.
- 5- Égouttez le thon et émiettez-le. Ajoutez-le sur la tarte.
- 6- Lave les tomates, retirez le pédoncule et coupez-les en rondelles.
- 7- Placez les rondelles de tomates sur la tarte.
- 8- Salez et sucrez légèrement.
- 9- Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 25 à 30 minutes. La pâte doit être bien dorée.
- 10- Concassez quelques pois wasabi et répartissez-les par-dessus.
- 11- Servez cette tarte tiède ou froide.

<http://www.chefnini.com/tarte-aux-tomates-au-thon-moutarde/>