

Tarte au thon et au concentré de tomates



Aujourd'hui je vous propose la deuxième recette que j'ai réalisée avec certains des produits que j'ai reçu dans ma boîte à miam, cette recette vient du livret qui était dans le colis mais je l'ai beaucoup modifié. J'ai retiré les dés de tomates pour les remplacer par le concentré de tomates que j'ai reçu, j'ai retiré le beurre du biscuit que j'ai remplacé par du lait pour que ce soit plus léger et j'ai ajouté des herbes pour qu'elle soit plus savoureuse. Par ailleurs, la recette demande 250g de biscuits Apéro-Cracks huile d'olive or dans la boîte il n'y en a que 90g, j'ai donc décidé d'en faire moi-même (la recette viendra prochainement) pour compléter ce manque. En définitif on obtient une tarte savoureuse, moelleuse, très gourmande, tout le monde a adoré chez moi. Le thon se marie très bien avec le concentré de tomates et j'ai beaucoup apprécié la texture de la pâte biscuitée, l'idée de cette pâte sera à reprendre !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte biscuitée:

250g de biscuits Apéro-Cracks huile d'olive®

75g de lait

Pour la garniture:

4 oeufs

16cl de lait

50g de fromage râpé

1 boîte de thon au naturel (soit 200g)

1 boîte de concentré de tomates (soit 70g)

1c. à café rase d'herbes de Provence

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte biscuitée:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mixez les biscuits apéritifs pour en faire de la chapelure. Versez le lait dans le mixeur et mixez rapidement.

Versez la pâte obtenue dans un moule à charnière dont les bords sont légèrement beurrés et le fond recouvert de papier sulfurisé. Tassez la pâte avec la paume de la main dans le fond du moule ainsi que sur les bords.

Enfournez pendant 10min. Laissez refroidir.

Préparez la garniture:

Répartissez le concentré de tomates sur le fond de pâte biscuitée à l'aide d'une cuillère à soupe.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait, le thon égoutté et émietté, le fromage râpé, les herbes de Provence, le sel et le poivre.

Versez l'appareil sur le fond de pâte et enfournez pour 30min.

Démoulez délicatement la tarte et servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade.