Quiche au thon, tomates et moutarde

La quiche des jours pressés : une pâte brisée tapissée de moutarde, de thon et de tomates. Elle se prépare en quelques minutes avec les placards.

6 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 2 c. à soupe de moutarde
- 200 g de thon en boîte égoutté
- 3 tomates
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide
- 80 g de gruyère râpé
- 1 c. à café de herbes de Provence

Préparation

1. Étaler la pâte dans un moule et tartiner de moutarde.
2. Répartir le thon émietté et les tomates en rondelles.
3. Mettre les œufs, la crème et les herbes dans le bol.
   10 sec / vitesse 4
4. Verser l'appareil sur la garniture et parsemer de gruyère.
5. Cuire 35 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Pose les rondelles de tomate sur du papier absorbant 10 minutes avant, la pâte restera croustillante.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.