

## Quiche au thon et tomates cerises



Préparation : 15 mn  
Cuisson 30 mn environ

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre  
1 boîte de thon vapeur  
15 tomates cerises  
3 œufs  
2 c à s de lait  
20 cl de crème liquide à 15 % de MG  
3 c à s d'huile d'olive  
50 g de gruyère râpé  
10 g de beurre pour le moule  
Sel et poivre du moulin

Bien égoutter le thon. Beurrer le moule à tarte et mettre la pâte feuilletée. Émietter le thon et le répartir sur le fond de tarte.

Battre les œufs dans un petit saladier avec le lait et la crème, assaisonner et ajouter la moitié des tomates cerises. Mélanger et verser dans le moule en faisant attention que le thon reste bien réparti. Mettre l'autre moitié des tomates cerises sur le dessus et parsemer de gruyère râpé.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 30 mn environ et servir chaud ou froid accompagné d'une salade.

Péché de gourmandise  
<http://pechedegourmand.canalblog.com>