

QUICHE AU THON A L'ARMATEUR

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 30 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **1 pâte feuilletée**
- **1 boîte de thon au naturel**
- **1 gros oignon**
- **1 petite boîte de champignon émincé**
- **1 grosse tomate**
- **1 gros pot de crème fraîche**
- **2 œufs**
- **1 sachet de gruyère**
- **1 càc d'ail en poudre**
- **Sel, poivre**

Etapes de préparation

1. Couper l'oignon en fines rondelles et les faire revenir dans du beurre.
2. Ajouter les champignons émincés, saler, poivrer.
3. Monder la tomate, et la couper en fines tranches.
4. Préchauffez le four à 200° C.
5. Etalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
6. Battez les œufs avec la crème, salez et poivrez.
7. Déposez le thon émietté sur le fond de pâte, ajoutez le mélange oignons champignons et enfin les rondelles de tomates dessus.
8. Recouvrir de gruyère et enfourner et mettre à cuire pendant 30 minutes environ. Dégustez la quiche chaude ou tiède.

