

QUICHE THON-TOMATE



Piquez la pâte, étalez le thon émietté et les rondelles de tomates. Versez le mélange œufs-crème, parsemez de fromage et d'herbes de Provence. Enfournez 30 minutes à 180°C.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 30 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 1 pâte brisée
 - 1 boîte de thon égouttée (200g)
 - 3 tomates en rondelles
 - 3 œufs
 - 20 cl de crème
 - 80g de gruyère râpé
 - Herbes de Provence
-

Préparation

Etape 1

Piquez la pâte. Étalez le thon émietté, disposez les tomates. Versez oeufs-crème. Parsemez de fromage et herbes.

Etape 2

Enfournez 30 min à 180°C.