

Tarte au **Thon Marie-Galante**



6 personnes

15 min préparation

20-30 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160 g d'Émietté de Thon Marie-Galante la belle-iloise
500 g de tomates olivette (5 pièces)
1 pâte feuilletée toute prête
4 cuillères à soupe de chapelure
4 cuillères à soupe de crème fraîche
100 g de comté

Les étapes

- 1- Laver les tomates, puis les couper en 2 pour les épépiner
- 2- Les couper ensuite en rondelles de 1 cm d'épaisseur et les déposer sur un papier absorbant
- 3- Etaler la pâte feuilletée
- 4- Répartir les miettes de thon et déposer dessus la chapelure
- 5- Puis garnir avec la crème fraîche et les rondelles de tomate légèrement salées
- 6- Disposer dessus harmonieusement en étoile de fines lamelles de comté
- 7- Enfourner à four chaud à 210°C (th.7) et faire cuire 20 à 30 minutes