 **Tarte au thon**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- Pâte feuilletée ou pâte brisée
- 3 càs de** [**moutarde aux noix**](http://croquantfondantgourmand.com/la-croisee-des-terroirs/) **- 280 g de thon au naturel égoutté
- 195 g de crème liquide
- 80 g de comté râpé
- 16 cerneaux de noix**
**- Poivre du moulin**

**1 moule ou un cercle à tarte de 28 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

J'ai utilisé de la [**pâte feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/) parce que j'en avais au frigo, mais vous pouvez préférer la [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte au rouleau et foncer le moule.
Piquer à la fourchette.
Étaler la moutarde uniformément sur le fond de tarte.
Recouvrir toute la surface de thon émietté.
Arroser de crème fraîche.
Répartir les noix grossièrement concassées.
Saupoudrer de fromage râpé et poivrer.
J'ai posé sur le dessus quelques filaments de pâte coupés dans les chutes.
Enfourner pour 25 minutes.
Servir chaud avec une salade verte.