 **Tarte à la ratatouille**

** Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de pâte brisée ou feuilletée**
**- 650 g de** [**ratatouille**](http://recettes.de/ratatouille)**- 1 boîte de** [**thon**](http://recettes.de/thon) **au naturel** **(140 g égoutté)
- 1 bouquet de persil et de ciboulette**
**- 3 œufs**
**- 20 g de Maïzena ®**
**- 400 ml de lait**
**- 125 g de comté râpé**
**- noix de muscade**
**- sel & poivre du moulin**

**1 moule ou 1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Préparer une [**pâte brisée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/) ou [**feuilletée**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/), ou bien utiliser une bonne pâte du commerce.
Foncer le cercle, piquer la pâte à la fourchette, couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.
Émietter le thon à la fourchette.
Hacher finement au couteau le persil et la ciboulette.
Mélanger dans un petit saladier, la Maïzena® avec un peu de lait.
Ajouter les œufs et fouetter tout en ajoutant le reste du lait.
Râper une bonne pincée de noix muscade, saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Incorporer le thon émietté et les herbes dans la ratatouille et mélanger.
Ajouter la crème aux œufs et mélanger. Verser la préparation dans le fond de tarte.
Couvrir généreusement de fromage.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes, décercler délicatement et poser la tarte sur le plat de service.