**Quiche thon-tomate**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 200 g de farine** **- ½ càc de sel** **- 1 càs d'herbes de Provence** **- 100 g de beurre** **- 50 g d'eau**
**La garniture :
-1 oignon** **- 1 gousse d'ail** **- 1 càs d'huile d'olive** **- 400 g de pulpe de tomates**
**- 1 càs d'herbes de Provence** **- 100 g de crème fraîche liquide** **- ½ càc de curcuma**
**- 2 boîtes de thon** **(240 g égoutté)** **- 2 tomates** **- sel & poivre du moulin**

**1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**Vous la ferez en suivant la recette de base [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). Foncer le moule, le piquer à la fourchette.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**
Éplucher l'oignon et l'ail et les émincer finement.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon avec une pincée de sel dans l'huile chaude.
Ajouter la pulpe de tomates, l'ail et les herbes de Provence.
Remuer et laisser mijoter à couvert pendant dix minutes.
Ôter le couvercle, saler, poivrer et laisser la préparation réduire pendant quelques minutes.
Retirer du feu, ajouter la crème et le curcuma.
Égoutter le thon et l'émietter avant de le mélanger à la sauce.
Verser la préparation sur le fond de tarte.
Couper les tomates en rondelles et les répartir sur la quiche.
Saler et poivrer.
Enfourner pour 45 minutes environ.
Servir tiède.