**Quiche à la tomate et au thon**

[Une image contenant alimentation, plat, intérieur, pizza

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/quiche-a-la-tomate-et-au-thon-p1050666.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 1** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **pur beurre**  
**- 2 càs de** [**moutarde**](https://recettes.de/moutarde)  
**- 1 boîte de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel (140 g)**  
**- 4 œufs**  
**- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- 5** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Herbes de Provence**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de Ø beurré ou tapissé de papier**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Foncer  le moule avec la pâte.  
Étaler la moutarde sur le fond.  
Émietter le thon et éparpiller le fromage râpé.  
Travailler la ricotta et les œufs au fouet, poivrer.  
Verser la crème sur le fond de tarte.  
Couper les tomates en rondelles et les disposer en rosace sur la surface.  
Saler légèrement, poivrer et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Enfourner pour 35 minutes.  
J'ai servi tiède avec une salade.