**Tarte au thon et à la courgette**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/tarte-au-thon-et-a-la-courgette-p1080313.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :  
– 200 g de farine**  
**– ¼ de càc de sel  
- 1 càc d'herbes de Provence**  
**– 100 g de beurre**  
**– 50 g d’eau**  
.  
**1 cercle ou 1 moule à tarte de 24 cm de** **Ø**  
À préparer avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte à [tarte](https://recettes.de/tartes), foncer le cercle, piquer à la fourchette.  
Couvrir et réserver au frais.

**La garniture :  
- 1 grosse** [**courgette**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 60 g de lait  
- 1 càs de semoule**  
**- 115 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **entier à l'huile d'olive**  
**- 16** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)  
**- 50 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- Herbes de Provence  
- Sel & poivre du moulin**.  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper la courgette en rondelles de 2 mm environ.  
Les couvrir d'eau salée dans une casserole, porter à ébullition et laisser frémir pendant 5 minutes.  
Les égoutter, les plonger dans l'eau glacée et bien les sécher entre deux torchons.  
Dans un saladier mélanger au fouet le yaourt, le lait et les œufs.  
Poivrer et saler.  
Saupoudrer le fond de tarte avec la semoule.  
Bien égoutter le thon puis l'émietter sur le fond de tarte.  
Couvrir avec les courgettes en faisant chevaucher légèrement les rondelles.  
Arroser avec la crème au yaourt.  
Déposer les tomates cerises coupées en deux.  
Émietter la feta et saupoudrer d'herbes de Provence.  
Il restait un peu de pâte, j'en ai fait un cordon que j'ai déposé sur le bord de la tarte.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Laisser reposer quelques minutes avant de décercler sur le plat de service.  
Savourer chaud ou tiède avec une salade.