**Tarte au thon et à la tomate**

### [Une image contenant nourriture, plat, produits de boulangerie, pizza Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/07/tarte-au-thon-et-a-la-tomate-p1110392.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands La pâte : – 250 g de farine** **– 1 càs d’**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence) **– 1 grosse pincée de sel** **– 125 g de beurre** **– 60 g d’eau**

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de Ø**

Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle, piquer la pâte, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 3 càs de moutarde forte**  
**- 280 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **au naturel**  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(≅ suivant leur taille)**  
**- 2 œufs**  
**- 200 g de crème fleurette**  
**- 20 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 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)  
  
Étaler la moutarde sur le fond de tarte.  
Émietter le thon à la fourchette et en couvrir la moutarde.  
Laver et sécher les tomates, les couper en rondelles un peu épaisses et les disposer en couronne sur la garniture.  
Battre les œufs avec la crème, saler, poivrer et en recouvrir les tomates.  
Parsemer le parmesan râpé.  
Enfourner pour 40 minutes et vérifier la cuisson.  
Laisser reposer quelques minutes avant de poser sur le plat de service et de retirer le cercle.  
La tarte peut se déguster chaude, froide ou comme nous tiède avec une salade verte.