

## Tarte fine tomate, thon et moutarde

Préparation : 30 min / Cuisson : 20 à 25 minutes

Coût de la recette : Bon marché

Niveau de difficulté : Très Facile

Pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

- 1 pâton de pâte à pain (environ 250g)
- 2 oignons
- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 boîte de thon au naturel (400g environ)
- 1 càc d'huile d'olive
- 2 à 3 càs de moutarde
- un peu de basilic (frais de préférence) ou des herbes de Provence
- un peu de farine (pour étaler la pâte à pain)



### **Préparation :**

1. Etaler le pâton de pâte à pain à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et d'un peu de farine puis le disposer sur une plaque allant au four (recouverte d'une feuille de papier cuisson au préalable).
2. Etaler les 2 à 3 càs de moutarde sur la pâte.
3. Ensuite faire revenir les oignons avec l'échalote et la gousse d'ail pour réaliser une compotée (avec 1 càc d'huile d'olive).
4. Disposer la compotée en une fine couche au-dessus de la moutarde, puis les tomates découpées en rondelles fines et le thon émietté.
5. Faire cuire environ 20 à 25 minutes.
6. Parsemer de quelques feuilles de basilic frais avant de servir pour donner du goût et de la couleur.