

Tarte au thon créole

Ingrédients pour Tarte au thon créole pour 6 Personnes

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 2 boîtes de thon en conserve
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de persil plat
- 1 branche de thym
- 1 piment
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre
- **Pour la béchamel :**
- 100 g de fromage râpé
- 75 g de beurre
- 80 g de farine
- 75 cl de lait
- muscade
- sel, poivre

Préparation pour Tarte au thon créole 25 min

- ✚ Préchauffez le four Th. 6 (180°C).
- ✚ Étalez la pâte dans un plat à tarte.
- ✚ Écrasez l'ail. Hacher l'oignon, les cives, le thym, le piment (sans les graines s'il est fort) et le persil. Faites revenir 2 min le tout dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive chaude. Y ajouter le thon égoutté. Salez, poivrez et faites revenir 5 min.
- ✚ Préparez la béchamel :
- ✚ Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez la farine, et bien remuer afin d'obtenir un mélange homogène. Versez petit à petit le lait froid en fouettant vivement pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez muscade, sel et poivre. Faites cuire encore 5 min ou jusqu'à ce que la sauce béchamel nappe la cuillère. Ajoutez 50 g de fromage râpé et mélangez.
- ✚ Mélangez la préparation au thon à la béchamel. Versez le mélange sur la pâte, et saupoudrez du reste de fromage râpé.
- ✚ Enfourez pendant 40 min.

Bon Appétit