

Quiche au thon et à la féta

Ingredients for 6 personnes

1		pâte brisée
1	boîte	de thon
2		tomates
100	g	de féta
20	cl	de crème liquide
3		oeufs
1		oignon
50	g	de gruyère
		ciboulette
		sel et poivre

1. Préparer la pâte brisée puis la mettre dans un moule à tarte.
2. Préchauffer le four à 180C
3. Mettre un peu d'huile dans une poêle pour y faire revenir l'oignon et le thon.
4. Couper les tomates et la féta en dés.
5. Garnir le fond de tarte de la préparation : oignon et thon. Puis disposer successivement les dés de tomates puis les dés de féta.
6. Dans un saladier, mélanger les 3 oeufs avec la crème liquide. Puis ajouter le sel, le poivre et la ciboulette.
7. Verser ce mélange sur les dés de féta puis parsemer de gruyère râpé.
8. Enfourner pendant une trentaine de minutes.

Published by: Stebe@AmisGourmands.fr on 31/01/2010 15:04