

QUICHE A LA RATATOUILLE ET AU THON



Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée ou feuilletée toute prête
- 1 petite boîte de ratatouille cuisinée (375 g) ou 350g environ de reste de ratatouille
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe bombées de crème fraîche épaisse
- 1 boîte de thon au naturel (140 g poids net égoutté)
- un peu de gruyère râpé
- sel et poivre si besoin*
- On peut aussi garnir avec quelques lanières de saumon ou de truite fumée*

Préchauffez votre four à 200° .

Dans un saladier battez les oeufs. Ajoutez ensuite la ratatouille (si vous ne voulez pas retrouver des morceaux, mixez la ratatouille. Souvent les enfants n'aiment pas retrouver des morceaux de légumes dans les tartes salées). Égouttez le thon, pressez-le dans les mains si besoin pour éliminer toute l'eau. Incorporez le thon au mélange précédent. Ajoutez les 3 cuillères de crème fraîche, mélangez.

Étalez la pâte dans votre moule à tarte après l'avoir beurré si nécessaire (je laisse toujours la feuille de cuisson, ce qui évite de beurrer le moule). Piquez le fond de tarte, passez le rouleau à tarte sur le bord pour enlever l'excédent de pâte.

Versez la préparation à la ratatouille sur votre fond de pâte, répartissez sur toute la surface. Vous pouvez éventuellement placer des lanières de saumon ou truite fumée sur le dessus. Recouvrez de gruyère râpé.

Mettez à cuire, environ 10 mn à 200° puis encore à peu près une vingtaine de minutes à 180° .