

## QUICHE AU THON ET PANACHE DE TOMATES CERISE



### Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée ou une pâte brisée "maison" (testée et approuvée)
- 250 g de tomates cerise jaunes et rouges
- 2 boîtes de thon nature
- 1 c à soupe de moutarde (mi-forte)
- 4 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- Sel du maquis (ou sel + herbes de Provence ou thym)
- Poivre
- Mélange de fromage pour pizza (comté, mozzarella, emmental) pour gratiner

Je préchauffe le four à 160°C...

J'étale la pâte dans le moule et je pique le fond, puis je recouvre de moutarde à l'aide d'une petite cuillère...

J'écrase le contenu de mes deux boîtes de thon dans une assiette, et je le répartie ensuite sur la quiche...

Je dispose les tomates cerise...

Dans un saladier je mélange les oeufs, la crème, le sel et le poivre (à ce moment vous pouvez rajouter des herbes de Provence ou d'autres herbes à votre goût)...

Je parsème de fromage, très peu pour nous. Je vous conseille le mélange de fromage c'est excellent et cela change un peu de l'emmental en solo...

Pour finir je la place la quiche dans le four pour 45 minutes de cuisson...