

Laurent Peugeot, Chef du restaurant « Le Charlemagne » à Pernand-Vergelesses

Tarte au thon !

INGREDIENTS

- ✖ 1 pâte brisée
- ✖ 1 boîte de thon
- ✖ Une poignée d'épinards
- ✖ Ail
- ✖ Moutarde en grains
- ✖ Coulis de tomates
- ✖ Basilic
- ✖ Oseille
- ✖ 2 œufs

DÉROULE DE LA RECETTE

Etaler la pâte brisée dans un plat à tarte.

Egoutter et émietter le thon.

Mélanger le thon avec une poignée d'épinards avec un peu d'ail.

Ajouter une cuillère de moutarde en grains, du coulis de tomates et du basilic.

Terminer la préparation en ajoutant de l'oseille et deux œufs.

Verser le tout sur la pâte brisée et mettre au four à 180° pendant 25 minutes.

C'est prêt à déguster (froid ou chaud) !