

La quiche au thon et aux tomates confites

Ingrédients :

- une pâte Brisée
- une boîte moyenne de thon au naturel
- 10/12 tomates confites
- une poignée d'olives noires
- 6 œufs
- 6CS de crème fraîche épaisse à 15%
- Sel/Poivre – Origan et romarin

Préchauffez votre four à 180°. Étalez votre fond de pâte dans un moule à tarte. Répartissez le thon, les tomates et les olives. Saupoudrez de romarin et d'origan. Faites votre appareil à quiche avec les œufs battus avec la crème. Ajoutez l'appareil à quiche sur votre pâte. Enfournez pendant 20/30min. A déguster chaud, tiède, même froid avec une bonne salade verte !