

# QUICHE THON-TOMATE



Piquez la pâte, étalez le thon émietté et les rondelles de tomates. Versez le mélange œufs-crème, parsemez de fromage et d'herbes de Provence. Enfournez 30 minutes à 180°C.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
  - **Temps de cuisson:** 30 mins
  - **Portions:** 6 personnes
- 

## Ingredients

- 1 pâte brisée
  - 1 boîte de thon égouttée (200g)
  - 3 tomates en rondelles
  - 3 œufs
  - 20 cl de crème
  - 80g de gruyère râpé
  - Herbes de Provence
- 

## Préparation

### Etape 1

Piquez la pâte. Étalez le thon émietté, disposez les tomates. Versez oeufs-crème. Parsemez de fromage et herbes.

## **Etape 2**

Enfournez 30 min à 180°C.