

# Les recettes de Randouvèze

## TARTE AU THON

Pour 6 personnes :

- une pâte feuilletée
- 1 oignon (gros)
- 1 ou 2 boites de thon au naturel
- Moutarde (forte de préférence)
- 1 boite de champignons de Paris émincés (1/4 + éventuellement 1 petite boite)
- Dés de gruyère (ou râpé) 200 à 250 g
- 25 cl de crème (semi-épaisse ou liquide)
- Herbes de Provence (ou thym)
- Muscade en poudre (facultatif)

Foncer le moule avec la pâte - piquer avec fourchette. Tartiner le fond avec la moutarde (couche assez fine). Mettre l'oignon haché (si courage, le faire blondir dans une poêle, sans matière grasse).

Disposer le thon **très égoutté** et émietté, disposer les lamelles de champignons **très égouttées**.

Saupoudrer de thym ou herbes de Provence - un peu de muscade.

# Les recettes de Randouvèze

Ajouter les dés de gruyère (ou le râpé), verser la crème sur le dessus et enfourner.

**Cuisson** : Thermostat 8 (230/240°) - 25 à 30 minutes

Se déguste chaude ou tiède, avec une salade verte.