

Quiche au thon

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 pâte feuilletée

100 g de farine

3 œufs

1 pot moyen de crème fraîche

100 g de gruyère râpé

2 boîtes de thon au naturel

1/4 de litre de lait

Sel, poivre

Progression

Étaler la pâte feuilletée

Préchauffer le four à th.7 (210°C)

Égoutter les boîtes de thon

Mélanger le lait, les œufs, la crème fraîche et le thon dans un saladier

Verser le mélange sur la pâte

Napper la quiche de gruyère râpé

Enfourner 35 à 40 minutes à th.7