

TARTE AU THON POIVRONS ET COURGETTES

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 1 pot de Filets de thon germon (**Réf : 680**)
- 1 pot de Poivrons braisés (**Réf : 104**)
- 1 Courgettes
- 1 Pâte feuilletée
- 1 Salade frisée



6 personnes



40 min



Moyen



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180° en en retirant la plaque préalablement
2. Vous pouvez réaliser vous-même votre pâte feuilletée ou utiliser une pâte prête à l'emploi du commerce
3. Émietter le thon et bien l'égoutter
4. Bien égoutter également les poivrons braisés. Ne pas hésiter à les essuyer un peu avec du papier l'essuie-tout
5. Étaler la pâte feuilletée dans un moule
6. Disposer le thon sur le fond de la pâte
7. Ajouter les poivrons la courgette coupée en tranches
8. Mettre four pendant environ 30 minutes. Retirer du four quand la croûte commence à être bien dorée
9. Disposer sur la salade de servir