

A LA CUISINE
SELECTION

Tarte au thon et wakamé

1 pâte brisée

1 boîte de thon au naturel de 200 g

2 œufs entiers + 2 jaunes

25 cl de crème fraîche

50 g d'emmental râpé

30 g de wakamé déshydraté (algue que vous trouverez en boutiques bio, diététiques ou mieux, en Bretagne)

-
- Préchauffer le four à 200°C
 - Faire cuire la pâte brisée à blanc 20 min
 - Réhydrater le wakamé dans une eau froide 5 minutes.
 - Mélanger au fouet dans un saladier, œufs, crème et wakamé.
 - Etaler le fromage et le thon sur la pâte cuite.
 - Compléter avec le contenu du saladier.
 - Mettre à cuire à 180°C durant 30 minutes.

Extrait de Champagne Expérience Gastronomiques de Franck WOLFRET (Facebook)
Recette de Marine DARGENT-WOLFERT