

## 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.

<https://www.facebook.com/champagneexperiencesgastronomiques/?ref=hovercard>

