Quiche feta et thon

Plat | 4 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 30 min. | Total 45 min.

Quiche gourmande et originale, un grand classique chez nous.

Ingrédients

- **1** pâte feuilletée
- **1 boite** thon
- **20cl** crème liquide
- **1/2** Feta
- **1** oignon jaune
- **2** poivron rouge
- comté
- **3** Oeufs
- sel, poivre

Préparation

1. Étaler la pâte dans le moule et la piquer à la fourchette.
2. Faire revenir l'oignon et les poivrons coupés en dés dans de l'huile à feu moyen.
3. Ajouter le thon, saler, poivrer et bien mélanger.
4. Disposer le tout sur la pâte.
5. Couper la feta en petits morceaux puis les ajouter sur la tarte.
6. Dans un bol, battre les œufs et la crème, ajouter du sel et du poivre. Verser cette préparation sur le tout.
7. Parsemer de comté râpé.
8. Mettre au four 30 min à 200°C (Th 6-7).

Tags

facile | français | économique