



Quiche au thon et safran

- Par vision-plaisir

La quiche au thon, le classique incontournable de la cuisine. Mais ma recette a été revisitée en ajoutant du safran et ciboulette.

Ingrédients:

- 350g de pâte à foncer
- 300g de thon au naturel
- 3 œufs entiers
- 100ml de crème liquide
- 300ml de lait
- safran en pistils ou en poudre
- ciboulette fraîche ou surgelés
- sel et poivre du moulin
- 80g de gruyère râpé



Réalisation:

Préparer la pâte à foncer la veille de préférence. Faire chauffer le four à 200°C.

Foncer la pâte dans un cercle à tarte de 20 cm de Ø. Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Pendant ce temps, préparer l'appareil à quiche. Battre légèrement les œufs, ajouter sel et poivre du moulin. Verser le lait et la crème puis mélanger. Ciseler la ciboulette et l'ajouter à l'appareil. Terminer cette préparation avec l'ajout de 3 pistils de safran ou une pointe de couteau de poudre . Mettre dans le fond de la tarte le thon et le gruyère râpé.

Verser cette préparation dans le fond de tarte. Glisser le moule dans le four chaud et laisser cuire 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien gonflée et dorée sur le dessus. Démouler sur un plat et servir aussitôt