

## Tarte à la provençale et au thon

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 45 minutes

### Ingrédients :

- 1 paquet de pâte brisée fraîche
- Un peu d'huile d'olive
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 oignons
- 2 belles tomates
- 1 poivron jaune
- 1 grosse boîte de thon
- Un peu d'ail
- Thym
- Sel
- Poivre

### Recette :

- Déroulez la pâte brisée et laissez-le reposer 10 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes, les oignons et les aubergines en rondelles. Détaillez le poivron en fine lamelles.
- Mondes les tomates et concassez-les grossièrement.
- Placez la pâte dans le moule huilé, piquez-la avec une fourchette et faites-la précuire au micro-onde sur CRISP pendant 3-4 minutes.
- Dans une poêle avec couvercle, faites blondir les légumes en commençant par les oignons et les poivrons. Ajoutez ensuite les courgettes et les aubergines.
- Ajoutez ensuite les tomates concassées.
- Salez, poivrez et ajoutez l'ail selon votre goût. Parsemez également un peu de thym séché.
- Laissez cuire, à couvert, sur feu moyen pendant 10-12 minutes.
- Découpez le thon sur la pâte précuite.
- Farcissez enfin la pâte de la provençale et faite cuire 11-12 minutes au micro-onde sur position CRISP.