Quiche au thon

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre
- 1 grosse boîte de thon
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraîche épaisse
- fromage râpé
- 1 cuillère à café de thym
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte.

3. Dans un saladier, mélanger le thon avec les oeufs, la crème fraîche, le sel et le thym puis napper le fond de tarte.

4. Parsemer la quiche de fromage râpé puis faire cuire au four jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.