

Ma petite tarte thon/poireaux/moutarde...



INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

1 (bonne) pâte Brisée du commerce (sans huile de palme SVP), sans conservateurs type croustipâte ou mieux, une pâte Brisée maison thermomix, 2 gros poireaux ou 300 g de poireaux surgelés en morceaux (blanc+ vert = ce que j'utilise), 2-3 cuillers à soupe de moutarde forte de Dijon, 1 boîte de thon au naturel de 160 g, 1 œuf, 60 g de beurre, 30 g de farine, 300 g de lait, sel, poivre, muscade, gruyère râpé

PRÉPARATION :

1. Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné et en garnir le moule de votre choix ;
2. Garnir le fond de tarte de moutarde et placer la pâte au frigo le temps du reste de la préparation.
3. Dans une poêle, faites suer les poireaux dans un peu de beurre à feu très doux.
4. Préchauffez votre four à 200°.
5. A part, préparez une béchamel : faites fondre le beurre en le mélangeant avec la farine puis au bout d'une petite minute, ajoutez le lait, le sel, le poivre et la muscade sans cesser de remuer jusqu'à épaississement de la préparation.
6. Ajoutez à cette béchamel les poireaux, l'œuf, le gruyère et enfin le thon.
7. Répartissez cette préparation sur votre fond de pâte et enfournez pour 25 minutes.

PRÉPARATION AU THERMOMIX :

1. Faire fondre le beurre dans le bol à 50°/vitesse 2
2. Mettre les poireaux en petits morceaux et les faire suer 5 mn / 90° /  / vitesse 2
3. Ajouter les ingrédients pour la Béchamel (farine, lait, sel, poivre, muscade) et mixer 5 mn / 90° /  / vitesse 3,5 jusqu'à ce que la sauce ait une belle consistance.
4. Ajouter l'oeuf et le gruyère et mixer 20 secondes /  / vitesse 3,5
5. Enfin incorporer le thon dans le  et mixer 20 secondes /  / vitesse 3,5
6. Verser cette préparation sur la pâte à tarte et enfourner pour 25 minutes environ selon votre four à 200°