

Tarte aux sardines grillées

Ingrédients

1 pâte brisée
2 boîtes de sardines grillées sans huile
fêta (pas de quantité précise)
200 ml de crème liquide
3 oeufs
sel/poivre
gruyère râpé

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Mettre des morceaux de fêta

Disposer les sardines

Dans un bol mélanger les oeufs, la crème, saler mais trop et poivrer généreusement

Verser dans la tarte

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° environ 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>