

Tarte sardine, tomate et Moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 2 filets de sardines
- 1/2 tomate par tarte
- Moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes Alélor
- Basilic haché
- 50 g de parmesan



Étapes :

- Étaler la pâte brisée, former des cercles d'environ 10 cm de diamètre, froncer les bords. Modeler la base à l'aide d'un moule,
- Ajouter une couche de moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes, superposer les filets de sardines coupés en morceaux, parsemer de dés de tomates.
- Saupoudrer de basilic haché et d'un peu de parmesan.
- Mettre au four à 200°C pendant environ 10 minutes.