

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## TARTE A LA SARDINE



**Pour 4 personnes**  
**Préparation : 15 min**  
**Cuisson : 30 min**

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 grosses boîtes de sardines à l'huile (260g)
- 150 g de fromage frais ail et fines herbes
- 1 oeuf

### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°.

Étalez votre pâte dans le moule en conservant le papier sulfurisé. Découpez le surplus de papier et piquez le fond de pâte à la fourchette.

Égouttez les sardines et ôtez les arêtes si nécessaire. Versez dans un bol.

Ajoutez le fromage frais et écrasez bien à la fourchette pour bien mélanger.

Ajoutez un oeuf battu. Mélangez le tout puis tapissez le fond de tarte avec cette préparation.

Enfournez pour 30 min et servez chaud avec une salade.

[www.paprikas.fr](http://www.paprikas.fr)