

Tartelettes thon et crevettes

Ingrédients

1 pâte feuilletée
thon à l'huile égoutté
des petites crevettes cuites
5 VQR
2 oeufs
200 ml de crème liquide
sel poivre aux baies
gruyère râpé

Couper la pâte à la dimension de vos tartelettes

Foncer les empreintes avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Répartir le thon et les crevettes

Fouetter les oeufs, la VQR et la crème

Saler et poivrer généreusement

Verser dans les empreintes

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° une trentaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>