

Tarte au poulet

Ingrédients

1 pâte brisée
2 blancs de poulet cuits coupés en morceaux
3 oeufs
200 ml de crème liquide
1 boule de mozzarella coupée en morceau
sel
poivre
moutarde
gruyère râpé

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette

Badigeonner le fond de la tarte avec la moutarde

Répartir le poulet et la mozzarella

Dans un bol fouetter les oeufs avec la crème, le sel et le poivre
Verser dans la tarte

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° entre 30 et 45 mn

