

Tarte à la truite fumée et tomates cerises

Ingrédients

- 1 abaisse de pâte brisée
- 4 tranches de truite fumée
- 4 tranchettes de saumon fumé aux baies épicées
- 4 oeufs
- 1 faisselle de chèvre
- une poignée de tomates cerises
- gruyère râpé (80g environ)
- basilic

Préchauffer le four T 7 (210°)

Foncer un plat à tarte avec la pâte brisée.

Dans un saladier, mélanger les oeufs battus en omelette avec la faisselle et le basilic.

Couper les poissons fumés en petits morceaux, couper les tomates en deux et les répartir sur la pâte. Verser le mélange oeufs/faisselle sur les poissons, saupoudrer le gruyère sur le dessus.

Enfourner environ 30/35 minutes jusqu'à ce que la tarte soit cuite et bien dorée.

Déguster chaud avec une petite salade verte.



Nota : La faisselle peut très bien être remplacée par de la crème fraîche ou de la brousse ou même du fromage blanc.