



Tarte jambon et tartare

Ingrédients

Pâte Brisée
un emballage de tartare
2-3 tranches de jambon
1 sachet de gelée

Pour la décoration

cornichons
tomates cerises
mini maïs

Il faut commencer par étaler la pâte Brisée, mettre l'abaisse dans un moule beurré et fariné, recouvrir d'un papier de cuisson et de haricots secs puis cuire à blanc 25 minutes à 220 degrés.

Après refroidissement, tartiner le tartare, recouvrir avec les tranches de jambon et décorer avec les cornichons, les mini maïs et les tomates cerises.

Pour finir, préparer la gelée selon les indications de l'emballage, laisser refroidir et avant la prise, verser sur la tarte.

