

## Tarte basque aux filets de sardines grillés

UNE RECETTE À PORTIONNER EN ENTRÉE  
OU EN PLAT SELON LES BESOINS



### INGRÉDIENTS

pour 2 tartes de 4 personnes

#### RECETTE

- > Filets de sardines grillés à l'huile de tournesol = 1 boîte 4/4
- > Pâte brisée prête à cuire = 750-800 g
- > Chorizo doux = 500 g
- > Œuf = 6
- > Crème épaisse = 120 g
- > Echalote = 12
- > Tomme de brebis = 300 g
- > Persil (q.s.p.)
- > Piment d'Espelette (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin 5 baies

### LES FILETS DE SARDINES GRILLÉS À L'HUILE DE TOURNESOL

Conditionnement boîte 4/4 697 g



### Préparation

- > Mélanger la crème fraîche et les œufs. Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette selon votre goût.
- > Ciseler finement les échalotes. Les faire suer quelques minutes à la poêle dans un peu d'huile.
- > Abaisser la pâte. Chiqueter les bords et la piquer. La napper de crème assaisonnée. Disposer ensuite la tomme de brebis et le chorizo détaillés en lamelles puis les échalotes.

### Cuisson

- > Mettre à cuire dans un four à 180°C pendant 25 minutes environ. Hors du four, disposer les sardines sur le dessus et poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes.

### Dressage

- > Découper la pâte en parts et les disposer sur assiette. Saler et poivrer selon votre goût. Déguster.

### Déclinaisons

- > Remplacer la préparation au fromage blanc par une compotée d'oignons, une poêlée de légumes ou une ratatouille légèrement pimentée. Compléter avec le chorizo, la tomme et les sardines.

