

Tarte à la dinde



Pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- Les restes de la cuisse de dinde
- 3 œufs
- 30 cl de crème fraîche semi-épaisse
- Noix de muscade
- Gruyère râpé
- Sel - poivre

Préchauffez le four à 200°C.

Détaillez en petits morceaux les restes de la cuisse de dinde.

Dans un saladier battez ensemble les 3 œufs entiers, la crème fraîche et la pincée de muscade.

Étalez la pâte feuilletée dans un moule et piquez-la à la fourchette.

Disposez sur le fond de la tarte les morceaux de dinde. Versez dessus la préparation.

Parsemez de gruyère râpé.

Enfournez pour 25 minutes.