

TARTE AUX SAUCISSES DEGUISEES EN TOMATES



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du site Croquons le belle vie
j'ai juste ajouter du boursin

Ingrédients :

- 2 tomates
- 1 pâte feuilletée
- 6 saucisses Knacki
- 4 oeufs
- 200 g de crème fraiche liquide
- 26 billes de Boursin salade apéritif
- 1 pincée de sel et de poivre
- fromage râpé

Préparation :

- Couper les tomates et les saucisses en rondelles
- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, la crème liquide, les œufs, le sel et le poivre
- Dérouler la pâte dans un moule à tarte en conservant la feuille de cuisson
- Déposer les rondelles de knacki sur le fond de tarte
- Déposer ensuite les billes de Boursin sur le fond de tarte
- verser le contenu du bol
- puis disposer les rondelles de tomate dessus
- parsemer de fromage râpé
- cuire la tarte dans le four environ 30 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.