

Tarte feuilletée à la tomate et aux sardines



Tarte feuilletée à la tomate et aux sardines

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 rouleau de pâte feuilletée
16 filets de sardines fraîches
4 tomates
3 gros oignons
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
30 g de beurre
1 cuillère à moutarde condiment (type Savora)
1 brin de thym
sel
poivre

Préparation

Pelez et émincez les oignons. Faites-les fondre dans une sauteuse sur feu doux avec le beurre. Laissez-les cuire à feu doux pendant 10 min environ.

Pendant ce temps, lavez les tomates, coupez-les en deux et épépinez-les. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les moitiés de tomate et faites-les revenir sur feu doux pendant 10 min. Salez, poivrez et laissez tiédir.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Répartissez la moutarde sur la pâte, puis couvrez avec les oignons et les tomates tièdes. Pour finir, disposez les filets de sardines en rosace, parsemez de thym et arrosez avec le reste d'huile d'olive. Enfourez la tarte pour une trentaine de minutes. Servez chaud ou tiède.

Le bon accord vin

un marsannay

Notes personnelles