

Quiche aux sardines



55 min



4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 1 pâte brisée
- 3 oeufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 10 tomates cerises
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°.
- Étalez la pâte brisée dans un plat à tarte et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Battez les oeufs avec le lait, la crème fraîche, sel et poivre.
- Ajoutez à la préparation les sardines émiettées puis mélangez.
- Versez le mélange dans le plat à tarte.
- Ajoutez les tomates cerises.
- Enfournez 40 minutes et dégustez !