

Tarte aux sardines et à la tomate



60 min



4 personnes

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 1 pâte feuilletée
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. d'origan
- Feuilles de basilic
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer le four à 180°.
- Peler et couper en petits morceaux les tomates.
- Éplucher et hacher finement l'oignon et l'ail, puis les faire revenir dans l'huile d'olive.
- Ajouter les tomates, 1 c. à c. d'origan et quelques feuilles de basilic frais ciselées.
- Saler, poivrer à votre convenance et laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
- Étaler la pâte feuilletée dans un plat à tarte puis piquer la pâte.
- Disposer le mélange sur la pâte et répartir les sardines égouttées sur la préparation.
- Enfourner pendant 30 minutes et déguster.