

# Tourte aux sardines



45 min



4 pers.

## Ingredients

- 3 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 1 citron
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 2 pâtes feuilletées
- 1 oeuf
- Sel et poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Préchauffer votre four à 200°.
- Égoutter les sardines et les écraser à la fourchette dans un saladier.
- Ajouter le jus d'un citron et la crème fraîche, saler et poivrer puis mélanger.
- Étaler la première pâte feuilletée sur votre plan de travail, puis étaler la préparation en laissant 1 centimètre libre sur le contour. Humidifier le bord resté libre.
- Mettre la 2ème pâte par-dessus, coller les bords en les pinçant légèrement.
- Battre le jaune d'œuf dans un bol avec une fourchette. Badigeonner l'ensemble à l'aide d'un pinceau, puis faire un trou au centre de la tourte à l'aide d'un couteau.
- Faire cuire 30min au four à 200°C.
- Déguster !