

Quiche aux sardines et tomates rôties

Ingrédients

350 g	Tomates cerises
120 g	Sardines à l'huile
1 C à S	Moutarde
50 g	Gruyère râpé
2	Œufs
20 cl	Crème liquide
	Thym
	Sel et poivre



Recette

Lavez les tomates, coupez-les en 2 et mettez-les dans un saladier. Ouvrez une boîte de sardines, égouttez-les et réservez-les. Videz l'huile sur les tomates dans le saladier. Salez, poivez et saupoudrez de thym. Mélangez bien aux tomates. Répartissez celles-ci sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier de cuisson

Enfourez la plaque 25 à 30 mn à 180°C jusqu'à ce que les tomates soient cuites.

Étalez une pâte brisée dans un plat. Si vous la réalisez, vous pouvez mettre 25% de farine de sarazin ou mieux, réaliser [cette pâte](#).

Badigeonnez le fond de moutarde, saupoudrez de gruyère râpé et répartissez les tomates rôties.

Battez les œufs et la crème liquide, salez et poivez. Versez ce mélange sur la tarte, ouvrez les sardines en 2 et répartissez-les en étoile sur le fond de tarte.

Enfourez le moule 30 mn à 180°C