Tarte sardine, tomate et Moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10



Ingrédients :

- *1 pâte brisée*
- *2 filets de sardines*
- *1/2 tomate par tarte*
- *Moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes Alélor*
- *Basilic haché*
- *50 g de parmesan*

Etapes :

- Etaler la pâte brisée, former des cercles d’environ 10 cm de diamètre, froncer les bords. Modeler la base à l’aide d’un moule,
- Ajouter une couche de moutarde à l'Ail et aux Fines Herbes, superposer les filets de sardines coupés en morceaux, parsemer de dés de tomates.
- Saupoudrer de basilic haché et d’un peu de parmesan.
- Mettre au four à 200°C pendant environ 10 minutes.