

Tarte au surimi

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de surimi râpé
- 200 g de surimi
- 100 g d'emmental râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans un saladier, battez les œufs et la crème.

Étalez la pâte dans un plat à tarte et piquez la avec une fourchette.

Coupez le surimi en rondelles et mélangez le avec le surimi râpé

Déposez les sur le fond de pâte, coupez l'excédant de pâte

Parsemez d'emmental râpé

Versez la préparation sur la pâte

Enfournez pour 25 à 30 min

Vous reste plus qu'à passer à table