

# Sardines en tarte fine

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 boîtes de filets de sardines au naturel
  - ✓ 2 carrés de pâte feuilletée
  - ✓ 80 g de fromage frais
  - ✓ Fromage râpé

## Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 150°C (Th.5)

Déposez les carrés de pâte feuilletée sur la plaque de cuisson.

A l'aide d'une spatule (ou le dos d'une petite cuillère), étalez au centre le fromage frais.

Déposez les filets de sardines par dessus (côté peau face à vous).

Parsemez la surface des tartes de fromage râpé.

Enfournez à 150°C (th. 5) 15 à 20 min.

Servez ces tartes fines avec de la roquette ou une bonne salade de votre choix

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**