

Tarte au boursin

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte feuilletée
1 Boursin
3 tomates pelées
20 cl de crème fraîche épaisse
3 œufs

Préparation :

Préchauffez votre four à 150°C (Th.5)

Dans un shaker ou blender, mélangez les œufs et la crème fraîche.

Ajoutez le Boursin et les tomates pelées et coupées en morceaux.
Mixez bien le tout

Étalez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte légèrement beurré
ou dans un moule à tarte en papier cuisson.

Piquez le fond de tarte

Versez la préparation Boursin sur le fond de tarte

Enfournez pour 10 min à 150°C (Th.5) puis augmentez la température
à 180°C (Th.6) pour 20 min