

Tarte aux sardines et tomates cerise

Pour deux personnes

2 boîtes de sardines sans arêtes La Belle Iloise

1 œuf

2 petits oignons frais

4 tomates cerise

Pour la pâte

180 g de farine

150 g parmesan râpé

100 g de beurre ramolli

Dans un saladier, du bout des doigts, mélangez la farine, le parmesan râpé et le beurre ramolli. Mélangez bien et si la pâte est un peu sèche, ajoutez un peu d'eau. Malaxez, façonnez deux boules de pâte et réservez la pâte au réfrigérateur au moins deux heures avant de l'utiliser. Vous n'aurez besoin que d'une boule de pâte pour cette recette pour deux personnes, réservez le reste pour une autre recette.

Étalez la pâte au parmesan dans un moule à tarte de 15 cm, recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Réservez le fond de pâte au frais le temps de préparer la garniture.

Egouttez les sardines et émiettez avec une fourchette dans un saladier. Incorporez les œufs battus en omelette. Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et versez cette préparation dans le fond de tarte.

Parsemez d'oignons frais ciselés et déposez les tomates cerise en les enfonçant légèrement.

Enfournez la tarte une vingtaine de minutes à 200°C.

Dégustez-la avec une salade verte.

