

Tarte aux rillettes



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 bocaux de rillettes de canard Fiers de Nos Terres
- 2 bocaux de confit d'oignons Fiers de Nos Terres
- 1 pâte à tarte du commerce ou maison
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre du moulin
- 2 tomates de couleurs tranchées en rondelles
- 1 moule à tarte



Temps >>



Préparation
15 min



Cuisson
40/45 min

Préparation

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Étaler la pâte à tarte dans votre moule.
3. Mélanger les œufs, la crème, les rillettes de canard, le sel et le poivre dans un cul de poule.
4. Étaler le confit d'oignons sur le fond de tarte.
5. Verser le mélange œufs/crème/rillettes sur les oignons confits.
6. Agrémenter le dessus de tarte de rondelles de tomates de couleurs ou tout autres légumes de saison (asperges vertes par exemple).
7. Faire cuire à 180°C pendant 40 à 45mn jusqu'à avoir une belle coloration.