

Tarte Aux Fruits De Mer



Nombre de personnes : 6

Ingrédients

1 pâte à tarte feuilletée - 500 gr de mélange de fruits de mer surgelés – 3 échalotes - 30 gr
beurre - 1 Bouquet de ciboulette - 3 œufs - 20 cl de crème fraîche liquide - 1 cuill à café de
fumet de poisson - Poivre blanc

Préparation

Dans une sauteuse, faites-les suer dans le beurre. Ajoutez les fruits de mer. Faites cuire
environ 4 minutes en mélangeant. Laissez tiédir.

Étalez la pâte brisée. Répartissez les fruits de mer sur la pâte préalablement piquée à la
fourchette.

Dans une jatte, cassez les œufs. Battez-les et incorporez la crème fraîche. Ajoutez le fumet
de poisson. Salez modérément et poivrez.

Versez sur les tartelettes. Parsemez de ciboulette ciselée. Enfournez et laissez cuire pendant
environ 20 minutes. Servez tiède ou froid.

Suggestion : ajoutez quelques champignons de Paris cuits à la garniture.