

Tourte de poisson



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

10 mn

Temps de cuisson

40 mn

Ingrédients :

- 2 pâtes brisées ou feuilletées
- 500 g de poisson (au choix)
- 150 g de fromage râpé
- 2 cuillers à café de gingembre
- 2 clous de girofle
- ¼ cuiller à café de maniguette ou poivre
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- sel
- beurre

Recette :

- Préchauffer le four à 180°
- Faire pocher le poisson dans un bouillon de légumes
- Battre les œufs dans le lait, y ajouter le fromage, les épices et le poisson émincé.
- Déposer un fond de tarte dans un moule à tarte et y verser l'appareil
- Recouvrir avec le deuxième fond de tarte
- Enfourner 40 min

Le grain de sel d'Arthaud :

Ajouter des écrevisses et des légumes de saison à votre tourte ; elle n'en sera que plus savoureuse.

