



4 personnes



10 minutes



25 minutes

## Tarte à la truite fumée

Étalez la pâte et mettez-la dans un moule.

Garnissez le fond de truite fumée.

Battez les oeufs et la crème fraîche.

Salez et poivrez.

Versez sur la truite fumée.

Remettez des tranches de truite fumée par-dessus.

Parsemez de gruyère.

Passez au four 25 mn th.6/7

coupez-le en lanières. Servez-le en accompagnement des verrines bien fraîches.

<span style="font-weight: 400;">1  
pâte feuilletée</span>

<span style="font-weight: 400;">3  
oeufs</span>

<span style="font-weight: 400;">1  
pot de crème fraîche</span>

<span style="font-weight: 400;">250  
g de truite fumée</span>

<span style="font-weight: 400;">gruyère râpé</span>