

TARTE KNACKI ET VACHE QUI RIT



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Patchouka !

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de saucisses Knacki
- j'ai utilisé des saucisses cocktail
- 8 portions de Vache qui rit
- 200 g de crème fraîche liquide
- 3 œufs
- poivre
- j'ai juste ajouté du secret d'Arômes

Matériel :

- un moule à tarte de 25 cm de diamètre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Etaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer à l'aide d'une fourchette
- Couper les saucisses en petits morceaux
- mettre dans le bol, les œufs, la crème, les portions de fromage, poivrer et mixer 1 minute à vitesse 3
- Répartir les morceaux de saucisses sur la pâte
- Verser la préparation sur la pâte et les saucisses
- Parsemer de secret d'Arômes
- Enfourner pour environ 35 minutes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>