

Tarte knacki vache qui rit

Préparation : Moins de 15 minutes

Cuisson : De 30 minutes à 1 heure

Ingrédients

Une pâte Brisée

3 saucisses knackis coupées en petits tronçons

4 portions de vache qui rit

20 cl de crème

3 œufs

Sel -poivre

Préparation

Tapisser un moule à tarte avec la pâte Brisée

Poser dessus les knackis découpées en rondelles

Écraser les portions de vache qui rit, puis mélangez-les avec la crème et les œufs (sel poivre à votre convenance)

Verser sur les knackis

Mettre au four 30 min th 180 à adapter selon votre four

Dégustez chaude ou froide...