

Tarte aux sardines et figues



Temps: > 60 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

PÂTE

2 boîtes de sardines, sans arêtes

1 pâte à tarte (250 g), que vous aurez achetée si vous devez faire vite

1 oignon coupé en fines tranches

2 tomates coupées en fines rondelles

2 - 3 figues coupées en rondelles

1 cc de feuilles de thym

4 cs d'huile d'olive vierge extra

Préchauffer le four à 180 °C (170 °C pour un four à air pulsé)

Verser 2 cs d'huile d'olive dans une poêle et faire suer les oignons pendant quelques minutes, saler et poivrer.

PRÉPARER LA TARTE

Beurrer un moule à tarte plat, puis y déposer la pâte. Piquer cette dernière à l'aide d'une fourchette.

GARNIR LA TARTE

Répartir sur la pâte les oignons préalablement dorés, puis les tomates. Ajouter les morceaux de figues, dont certains au centre. Sortir les sardines de leur boîte, les égoutter et les disposer en forme d'étoile. Saupoudrer de thym, napper du reste d'huile d'olive, saler et poivrer à convenance.

Cuire la tarte pendant 25 minutes

Servir chaud ou tiède

Astuce: vous pouvez remplacer les figues par des tranches de poires non épluchées ou utiliser simplement plus de tomates.