

TARTE AUX RILLONS & RILLETTES DE TOURS

Par Daniel Rouballay



Ingrédients et Quantités pour 6 personnes :

250g de pâte brisée

200g de rillons de Tours

150g de rillettes de Tours

500g de crème liquide

3 œufs

Persil

Sel, poivre

Préparation :

Etaler la pâte brisée sur 2.5mm d'épaisseur. Foncer un moule à tarte de 20cm de diamètre.

Disposer les rillons coupés en dés ainsi que la rilette de Tours. Mélanger œufs, crème liquide, sel, poivre et mettre dans le moule. Saupoudrer de persil haché.

Cuire au four 30 minutes à 200°C.

Servir tiède avec une salade.

Suggestion vin d'accompagnement :

MONTLOUIS demi-sec

