

1<sup>re</sup> formule Tourte au poisson

Pâte brisée

Farce au poisson très parfumée :  
oignon, vin blanc... œuf battu.

Garnir le fond de tarte avec oignon,  
échalote fondus à l'huile d'olive.

Placer la farce sur ce fond.

Mettre des rondelles d'œuf dur, sel, poivre.

Recouvrir d'une couche de pâte brisée.

Puire 35 à 40 min - Four n° 7-8.  
ou 200°

2<sup>de</sup> formule

Pâte brisée

Émietter le poisson. Le mélanger  
avec une fondue de porreau.

Recouvrir la pâte brisée de ce mélange.

Faire une réduction d'échalotes  
hachées et de vin blanc.

Étaler sur le dessus.

Couvrir de 2 œufs battus avec de  
la crème - cuire à four à 180°/200°

Servir avec sauce crème au safran