

# TARTE FINE SARDINE

## 1. Mettre en place le poste de travail

## 2. Réaliser une concassée de tomate

- Monder, rafraîchir, épépiner et concasser les tomates.
- Eplucher, laver et ciseler finement les échalotes.
- Confectionner le bouquet garni.
- Eplucher et laver les gousses d'ail.
- Suer les échalotes ciselées avec le beurre.
- Ajouter les tomates concassées, le bouquet garni et les gousses d'ail.
- Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre
- Cuire à découvert pour évaporer l'eau de végétation des tomates.
- Eliminer le bouquet garni et les gousses d'ail



## 3. Habiller / fileter les sardines

- Lever les segments de sardines, les laver.



## 4. Tailler la pâte feuilletée



## 5. Garnir la pâte feuilletée

- Disposer les morceaux de pâte, la concassée de tomates, et recouvrir avec les filets de sardines.



## 6. Marquer en cuisson les tartes

- Cuire à 180°C.

## 7. Dresser

- Disposer la tarte sur l'assiette.

