

## Tarte au surimi et mozzarella

### Ingrédients

1 pâte feuilletée  
200gr de surimi râpé  
3 oeufs  
200 ml de crème liquide  
mozzarella  
gruyère râpé  
sel et poivre

Foncer une moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Répartir le surimi

Dans un bol mélanger les oeufs, la crème, le sel et le poivre

Verser sur le surimi

Mettre des tranches de mozzarella

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° environ 45 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>