

Tarte tarama et crevettes



1 rouleau de pâte brisée - 150 gr de tarama - ½ bouquet d'aneth - 400 gr de crevettes roses décortiquées - 3 cuillères à soupe de crème épaisse - 2 œufs - sel et poivre

Préchauffer le four à 180°

Étalez la pâte dans une tourtière. Posez les crevettes sur la pâte.

Dans un bol mélanger le tarama, l'aneth, la crème, les œufs, salez et poivrez.

Versez sur les crevettes.

Enfournez pour 30 minutes.

Servez chaud ou tiède.

