



Tarte tourangelle safranée

Préparation 20mn  
6 personnes

Temps de Cuisson 30mn  
Thermostat 6 (180°C)

#### Ingrédients

1 pâte brisée  
150gr de Rillettes de Tours  
200 gr de Rillons de Touraine  
18 /20 filaments de **safran de Touraine**  
3 œufs  
50 cl de crème liquide  
un petit bouquet de persil  
sel et poivre

#### Préparation

Découper les rillons en petits dés  
Dans un saladier mélanger les œufs et la  
crème et les filaments de **safran de Touraine**  
laisser infuser 10 mn.  
saler et poivrer  
Installer la pâte brisée dans un moule à tarte  
Emietter les Rillettes dans le fond  
Disposer les rillons en couche  
Verser le mélange crème et œufs dans le moule  
Parsemer de persil finement ciselé  
Enfourner th.6(180°C) pendant 30 mn



Accompagner votre plat d'un verre  
d'AOC Vouvray ou Montlouis ½ sec  
et d'une salade assaisonnée  
à l'huile de noix produite en Touraine.

