 **Tarte tomates et knacki**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 170 g de** [**saucisses Knacki**](https://recettes.de/saucisse-strasbourg)  
**- 8** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **cocktail  
- 200 g de crème fraîche**  
**- 125 g de** [**Boursin**](https://recettes.de/boursin) **ail & fines herbes**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 3 œufs**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø posé sur la plaque du four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.

Foncer le cercle avec la pâte.  
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais.  
Mettre dans un saladier la crème, le boursin, le parmesan et les œufs.  
Mélanger au fouet.  
Saler et poivrer.  
Couper les saucisses en petits dés et les répartir sur le fond de tarte.  
Couper les tomates en rondelles et les disposer en rosace sur les saucisses.  
Couvrir avec la crème au fromage.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de décercler délicatement.  
Laisser tiédir sur une grille.  
Faire glisser la tarte sur le plat de service.  
Nous l'avons savourée à température ambiante avec une salade.