

Tarte au saumon fumé

Ingrédients

1 pâte feuilletée

3 oeufs

1 petit pot de crème fraîche épaisse

400 gr de saumon fumé mais on peut mettre moins c'est au goût
sel **attention le saumon est déjà salé perso je n'en ai pas mis**

poivre

gruyère râpé

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

Garnir la tarte avec le saumon fumé

Dans un saladier mélanger les oeufs, la crème fraîche, éventuellement le sel et le poivre

Verser sur le saumon

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 180° entre 30 et 45 mn

