

^^Tarte saumon et épinards^^



Côté marché :

1 pâte feuilletée (ou brisée)

300 g de saumon cru

300 g d'épinards en branche

1 échalote

aneth

3 jaunes d'oeufs

300 g de crème fraîche d'Isigny

Muscade

Sel, poivre

Coupez le saumon en dés, faites le revenir dans l'huile d'olive qqs instants dans la poêle avec l'échalote, salez, poivrez.

Faites cuire les épinards. Egouttez-les, salez, poivrez.

Préparez l'appareil en fouettant les jaunes avec la crème fraîche, la muscade râpée, sel, poivre.

Tapissez le moule avec la pâte feuilletée ou brisée.

Étalez les épinards sur le fond de la tarte, répartissez les dés de saumon, l'aneth, versez ensuite l'appareil.

Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 45 mn.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>