

Tartelette Saumon et Brédes



Ingrédients pour 6 personnes :

- . une pâte feuilletée
- . 400 g de saumon
- . 3 oeufs
- . 20 cl de crème liquide
- . 100 g de fromage râpé
- . poivre et sel
- . 10 g de brédes séchées de "[le tour du monde en épices](#)"

Réhydrater les brédes dans de l'eau froide pendant 2 heures.

Découper le saumon en cubes.

Battre les oeufs, ajouter la crème liquide, le fromage râpé, saler et poivrer.

Une fois les brédes hydratées, bien les essorer.

Les ajouter à la préparation.

Beurrer et fariner les moules à tartelette, poser la pâte feuilletée, piquer le fond avec la fourchette.

Ajouter sur le fond de la tarte, le saumon en cube et la préparation.

Faire cuire au four 30 minutes à 180°C.

Servir tiède avec une salade.