

# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## TARTE FEUILLETÉ AU SAUMON & AUX POIREAUX



### Ingrédients pour la pâte au TM31:

- 150 g de beurre congelé (j'ai utilisé de la margarine à feuilletage)
- 150 g de farine
- 75 g d'eau froide
- 1 pincée de sel ( ne pas l'oublier comme moi)

Congeler le beurre en morceaux à l'avance.

Mettre tous les ingrédients avec 75 g d'eau froide dans le bol et mixer 15 sec à vitesse 6.

Mixer 10 sec, fonction sens inverse, vitesse 2 afin de décoller la pâte du bol et la sortir.



Étaler la pâte en un rectangle et la plier en 3.

Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau.



Étaler la garniture choisie et enfourner selon les indications de la recette. J'ai donc choisi de garnir avec du saumon fumé sur une fondue de poireaux et crème fraîche, poivre et aneth (dispo au frigo).



Je suis entièrement satisfaite de ce feuilletage, c'est facile à réaliser et moins long que la classique.