

Tarte saumon–courgettes, saveur curry

Préparation 30 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

200 g de farine

50 g de maïzena

1 pincée de sucre

180 g de beurre

1 jaune d'oeuf

1 c à s de vinaigre balsamique

Sel

Pour la garniture :

500–600 g de saumon sans peau ni arêtes

4 petites courgettes

3 oeufs

10 cl de crème liquide

2 belles pincées de curry en poudre

Thym

Sel et poivre

Préparation de la pâte :

Dans le bol du robot mixer mettre la farine, la maïzena, le sucre, 2 pincées de sel, et le beurre coupé en dés. Malaxer et quand le mélange devient sableux ajouter le jaune d'oeuf, 4 cl d'eau et le vinaigre balsamique puis ramasser la pâte en boule. Ne surtout pas trop travailler la pâte. J'ai rajouté un peu de farine car la pâte n'était assez sèche. Abaisser la pâte et garnir le moule à tarte beurré s'il n'est pas antiadhésif. Piquer la pâte avec une fourchette et mettre le moule 15 mn environ au congélateur, puis faire cuire 10 mn à blanc à four préchauffé à 200 ° (à adapter suivant le four).

Pendant la cuisson à blanc laver les courgettes et les tailler dans la longueur en fines tranches (avec une mandoline si possible). Faire blanchir 2 à 3 mn à l'eau bouillante les tranches de courgettes puis les égoutter sur du papier absorbant.

Découper le saumon en fines tranches et les assaisonner.

Battre les oeufs avec la crème et le curry (j'ai mis un peu plus de curry en fonction de mes goûts). Assaisonner. Verser cette préparation sur le fond de tarte précuit et disposer les tranches de saumon en les intercalant avec les lanières de courgettes comme sur les photos. Parsemer de thym et cuire encore environ 30 mn. Servir aussitôt.