



Autour de ma table

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

TARTE AU SAUMON ET AUX POIREAUX



Ingrédients:

- 1 pâte Brisée maison ou en rouleau
- 1 boîte de miettes de saumon
- 1 blanc de poireau (environ 20 cm)
- 3 oeufs entiers
- 200 ml de crème liquide
- 2 cuillères à soupe mélange maison de : persil, ciboulette, aneth et échalotes
- fleur de sel et poivre du moulin
- du fromage râpé

Foncer un moule à tarte avec la pâte Brisée. Émincer le poireau finement et mettre au fond sur la pâte. Répartir les miettes de saumon égouttées. Dans un bol ou un shaker, mélanger les oeufs et la crème. Assaisonner. Verser sur le saumon. Parsemer de gruyère râpé. Enfourner 25 à 30 min th 6/7 soit 180/210°C.

Déguster chaud ou froid avec une sauce blanche type "kebab".

