

Tarte aux poireaux et au saumon

Ingrédients pour 8 personnes

1 pâte feuilletée prête à dérouler
2 tranches de saumon fumé
2 blancs de poireaux
3 œufs
1 brique de crème fraîche liquide
Huile d'olive
Sel poivre

Préparation

Couper les poireaux en rondelles fines
Les mettre dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, saler
Les faire cuire doucement sans les faire brunir
Les faire refroidir

Dans un petit saladier battre les œufs entiers avec la crème fraîche, saler légèrement, poivrer

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée, bien la piquer
Disposer les poireaux, puis le saumon fumé coupé en morceaux
Verser le mélange oeufs et crème

Cuisson : four préchauffé et 30 mn environ à 200°