

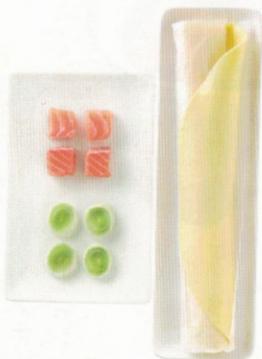


Tarte saumon et poireaux



Karine
Franche-Comté

Le Marché



• 3 poireaux	0
• 1 cc d'huile d'olive	1
• Le jus d'1/2 citron	0
• 500 g de filets de saumon frais	23
• 3 CS de crème légère à 15%	2
• 2 œufs moyens	4
• 1 pâte feuilletée allégée	22
• 4 cc de comté râpé	2
• Sel, poivre	0

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6). Nettoyer puis émincer les poireaux. Les faire revenir avec l'huile d'olive, dans une poêle sur feu doux. Ajouter un peu d'eau, en cours de cuisson, si nécessaire. Verser le jus de citron à la fin de la cuisson. Saler, poivrer et réserver.
- 2 Couper le saumon en gros dés, l'ajouter aux poireaux cuits. Incorporer ensuite la crème fraîche et les œufs battus.
- 3 Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte, verser dessus la préparation. Saupoudrer de comté râpé et enfourner 45 minutes.