

Tarte aux poireaux et saumon fumé

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 8 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 45 minutes

Très simple à réaliser et accompagner d'une salade bien fraîche et bien croquante c'est un vrai régal...



Les ingrédients:

- 2 poireaux
- 2 oeufs
- 100g de gruyère
- 20cl de crème liquide
- 1 pâte feuilletée
- 150g de saumon fumé
- poivre

Comment faire:



1) Nettoyer et couper les 2 poireaux. -



2) Faire bouillir de l'eau et y mettre les poireaux pour les faire blanchir pendant 5 minutes. -



3) Pendant ce temps, découper le saumon fumé. -



4) Mélanger les oeufs, la crème fraîche, le gruyère, le saumon puis rajouter les poireaux égouttés. Poivrer le tout et bien mélanger. -



5) Etaler la pâte dans un plat puis vider la préparation à l'intérieur. Rabattre les bords de la pâtes vers l'intérieur du plat. Mettre au four à 180°C pendant 45 minutes environ. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !