

Tarte aux Poireaux & Dés de Saumon



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- 1 rouleau de pâte brisée
- 200 à 250 grammes de poireaux émincés (surgelés ou au rayon frais)
 - 180 grammes de dés de saumon
 - 100 grammes de fromage râpé
- 4 oeufs
- 20 à 25 centilitres de crème liquide
 - 1 petit oignon
 - poivre

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 7.
- * Cuire les poireaux à la vapeur au micro-ondes (*j'ai choisi un sachet Florette, vendu au rayon salades*) 4 à 5 minutes.
- * Faire revenir dans un peu de beurre les oignons émincés, puis ajouter les poireaux, puis les dés de saumon.
 - * Mélanger les oeufs et la crème liquide, poivrer.
- * Etaler la pâte dans le plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
 - * Disposez les poireaux, le fromage, puis verser l'appareil.
 - * Enfourner 30 à 35 minutes, thermostat 7.