

## 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.