

Tarte au Saumon fumé

(E)

et
au poireaux

Voilà une délicieuse entrée qui peut se manger tiède ou froide.

Pour un moule de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, il faudra :

- x 4 gros poireaux (très gros à cause du blanc)
- x 2 pts de saumon fumé en dés.
- x 1 petit pot de crème fraîche épaisse (yoplait)
- x le m pot de lait.
- x 4 oeufs - sel - poivre.
- x 1 rouleau de pâte feuilletée étalée (pas Surgelés, moi j'ai acheté la pâte de Patrick Rollet)

On commence par préparer les poireaux. Après les avoir nettoyés, on les coupe en tronçons et on laisse tremper dans une grande cuvette d'eau froide au moins 10'.

Ceci, pour éliminer le sable et la terre. On coupe ensuite ces tronçons de poireaux, en contre environ d'1 cm.

Dans une grande poêle, on met moitié huile, moitié beurre, largement pour couvrir le fond de la poêle sans avoir attendu que les corps gras soient chauds on y met les poireaux sans les avoir égouttés dans une passoire. On y met le couvercle qui fermera la poêle le mieux possible et à petit feu avec sel et poivre. On surveille la cuisson en tournant de temps en temps. Au bout d'1/4 h. environ ou 20' ça suffit comme cuisson.

Voilà le secret de cette tarte. Les poireaux doivent être froids lorsqu'on les mettra sur la pâte, qui sera étalée dans le moule largement beurré.

Sur les poireaux, vous placerez les dés de saumon fumé (selon votre goût + ou -)

x Dans un saladier, on bat les 4 gros oeufs avec la crème, le lait, le sel, le poivre. On verse sur les poireaux de la tarte.

On aura chauffé le four, pendant la préparation sur thermostat 6/7.

Ce qui est indispensable, sans cela, la pâte feuilletée serait molle et détrempée.

Il faut 3/4 d'h environ de cuisson, mais lorsque la pâte commence à gonfler, vous baisserez la chaleur du four, pour permettre à l'ensemble de cuire, sans dessécher.

Voilà, avec un champagne

c'est de l'écrit