

Tarte au chèvre frais, saumon et poireau.

Les ingrédients :

Pour 6 personnes

- 1 pyramide de chèvre frais
- 250 gr de pâte feuilletée maison
- 250 à 300 gr de pavés de saumon
- 2 blancs de poireau
- 2œufs
- 15 cl de lait
- 40 gr de beurre
- 2 càs d'aneth
- 1 à 2 pincée de muscade
- Sel
- Poivre du moulin



Préparation :

Émincez finement les blancs de poireaux, puis faites-les suer dans une casserole avec le beurre, 10 min à feu moyen.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Garnissez de pâte feuilletée un moule à tarte, piquez le fond à la fourchette. Répartissez les blancs de poireaux sur le fond de tarte, surmontez des pavés de saumon délicatement découpés.

Dans un saladier, battez rapidement les œufs avec le Chèvre frais, puis délayez avec le lait. Salez modérément et poivrez au moulin. Versez cette préparation entre les morceaux de saumon. Parsemez un peu d'aneth ciselée sur le dessus de la tarte.

Enfournez sur une grille pour 35 min, en baissant le four à 170 °C (th. 5/6) au bout de 10 min de cuisson.

Servez chaud ou tiède, décoré d'aneth, avec une salade verte.