

# Tarte aux poireaux et au saumon

Pour 6 Personnes.

Préparation: 10 mns

Cuisson: 60 mns



## INGREDIENTS

- 3 poireaux
- 500g de saumon
- 2 oeufs
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 CS de crème fraîche
- 3 CS de gruyère rapé
- sel, poivre

## PRÉPARATION:

Préchauffer le four à 180° (Th 8)

Laver et émincer les poireaux.

Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau et faire cuire 10 mns

Couper le saumon en cube.

Après avoir bien égoutté les poireaux, mélanger avec les oeufs, crème fraîche, sel, poivre et les cubes de saumon

Etaler le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte.

Y disposer le mélange précédemment et parsemer le gruyère par dessus.

Mettre au four pendant 45 mns.

*Bonne dégustation!!*