

# Tarte aux poireaux et au saumon



Pour 6 Personnes.

Préparation: 10 mn

Cuisson: 60 mn



## INGRÉDIENTS

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

## PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180° (Th 8)
2. Laver et émincer les poireaux.
3. Les mettre dans une casserole avec un peu d'eau et faire cuire 10 mn.
4. Couper le saumon en cube.
5. Après avoir bien égoutté les poireaux, mélanger avec les œufs, crème fraîche, sel, poivre et les cubes de saumon
6. Étaler le rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
7. Y disposer le mélange précédemment et parsemer de gruyère par dessus.
8. Mettre au four pendant 45 mn.

*Bonne dégustation!!*