

Tarte fine de poireaux et saumon fumé

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 200 g de saumon fumé
- 4 gros poireaux
- 110 g de beurre
- 10 cl de crème liquide entière
- 50 g d'amandes effilées
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

La **recette**

Etape 1

Pour la fondue de poireaux, coupez la plus grosse partie des feuilles vertes des poireaux. Lavez-les à grande eau en les fendant dans le sens de la longueur pour nettoyer l'intérieur des feuilles. Émincez-les finement.

Etape 2

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, ajoutez le beurre et l'émincé de poireaux. Faites cuire à feu doux en ajoutant 1 verre d'eau en début de cuisson. Salez et poivrez.

Etape 3

Remuez régulièrement et cuisez à couvert pendant environ 20 min.

Etape 4

Préchauffez le four à 180 °C (h. 6). Déroulez la pâte et étalez-la dans un moule à tarte. Disposez la fondue de poireaux dans le fond de tarte.

Etape 5

Ajoutez le saumon en lanières. Saupoudrez d'amandes effilées et arrosez avec la crème liquide. Poivrez généreusement et enfournez pour 35 min.