

Tarte au saumon fumé.

Pâte brisée ou feuilletée

6 tranches de saumon fumé

100 g de gruyère râpé

25 cl de crème fraîche

3 œufs

Sel, poivre, noix de muscade

2 ou 3 poireaux coupés en rondelles et cuits.

Etaler la pâte dans le moule.

Répartir les poireaux.

Ranger les tranches de saumon en étoile.

Saupoudrer de gruyère.

Battre les œufs et la crème. Assaisonner.

Verser sur la pâte.

Cuire 30 minutes à four chaud, 180 deg.

Pour rendre la tarte plus copieuse, mettre 4 œufs et augmenter les ingrédients en proportions