Tarte poireaux-saumon

Ingrédients nécessaires

blanc de poireau : 2
gruyère râpé : 50g
poivre : 6 pincée(s)
sel : 5 pincée(s)
aneth : 2cc
crème liquide : 2cs
saumon frais : 300g
lait : 1 verre(s)
pâte à tarte : 1
œuf : 2

Préambule

Un peu de poireau et de saumon, et tu obtiendras une tarte salée équilibrée et savoureuse. C'est parti pour cette recette !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 220°C. Puis, rince et coupe les poireaux en petits morceaux.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 2

Découpe ensuite le saumon en cubes. Utilise une planche pour éviter d'abîmer ta table.

Etape 3

Mets les poireaux dans une poêle avec un peu de beurre ou d'huile, si tu le souhaites. Les poireaux vont tirer du jus en cuisant. Cela s'appelle "faire suer" les poireaux. Laisse-les cuire 10 minutes environ.

Etape 4

Sale, poivre et ajoute l'aneth.

Etape 5

Ajoute ensuite le saumon avec les poireaux.

Etape 6

Pendant que le saumon cuit, casse les œufs dans un grand saladier. Tu peux les poivrer si tu le souhaites.

Etape 7

Etale la pâte à tarte et pique-la à l'aide d'une fourchette.

Etape 8

Bats les œufs à la fourchette avec la crème et le lait.

Etape 9

Entre temps, le saumon doit être cuit. Mélange donc le saumon et les poireaux avec les œufs que tu viens de battre.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 10

Etale ton mélange sur la tarte et recouvre-le de gruyère râpé.

Etape 11

Le four doit maintenant être chaud. Demande à un adulte d'enfourner la tarte pendant environ 30 minutes et de la sortir une fois ce temps écoulé. C'est prêt, bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite