

Tarte feuilletée saumon, champignons et poireaux



Pour 6 à 8 pers

- 200 gr de pâte feuilletée
- 4 œufs
- 360 gr de saumon frais
- 2 blancs de poireaux
- 150 gr de champignons de Paris
- 2 cs de crème liquide à 15 % de mg
- 60 gr de gruyère râpé
- 15 gr de beurre à 41 % de mg
- sel, poivre

Couper les champignons et les poireaux et les faire revenir dans le beurre avec du sel et du poivre.

Au bout de 5 minutes rajouter le saumon coupé en cubes, saler et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Étaler la pâte, garnir un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.

Répartir 30 gr de gruyère sur le fond de pâte puis ajouter le saumon aux légumes.

Préchauffer votre four à 210°.

Battre les œufs avec la crème, saler, poivrer et verser sur votre fond de pâte.

Répartir les 30 gr de gruyère restant sur le dessus de votre tarte et enfourner pour 25 minutes.

Pour finir j'ai calculé les points de cette tarte pour les personnes intéressées

Pour 6 pers 9 pp par pers

Pour 8 pers 7 pp par pers