Tarte au saumon frais courgettes et chorizo

 **Ingrédients**

**Pour 4 /5 personnes**

1 rouleau de pâte feuilletée épaisse

2 pavés de saumons frais

100 g de chorizo

3 petites courgettes

1 Oignon

20 cl de crème fraîche entière liquide

Huile d’olive

**Préparation**

**Préchauffer le four à 190°C.**

Enlever la peau du chorizo et le couper en petits dés. Dans une poêle, mettre à chauffer un peu d’huile d’olive et faire revenir pendant 2 minutes l’oignon émincé avec le chorizo. Verser la crème fraîche, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser encore 3 minutes. Mixer, poivrer et réserver.

Vérifier les pavés de saumon qu’il n’y ait pas d’arêtes et si besoin les retirer, saler.

Cuire chaque face du saumon 2 minutes puis les déposer sur du papier absorbant. Une fois refroidi, retirer la peau et défaire le saumon. Mettre le saumon défait dans la casserole contenant la sauce au chorizo.

Laver les courgettes et les couper en demi-tranches. Les faire revenir avec un peu d’huile d’olive dans la poêle ou a cuit l’oignon et chorizo, pendant 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps. Puis les mélanger avec le saumon et la sauce au chorizo.

Déposer la pâte feuilletée dans un plat à tarte beurré et étaler uniformément l’appareil, crème saumon courgettes.

Enfourner pour 30 à 35 min. Servir aussitôt avec une salade verte.

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**