

Tarte au saumon de Norvège

Pour 4 personnes

1 pâte brisée (300g de farine - 150 g de beurre - un peu de sel.) - 300g de filet de saumon de Norvège - 12 asperges vertes fraîches - 25 cl de crème fraîche - 2 œufs - 1 c à s d'ail haché - sel et poivre.

Préparer la pâte brisée : mélanger farine et sel, ajouter le beurre pommade (passé au micro onde 1 à 2 min si trop froid) et l'incorporer à la farine en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts afin d'obtenir une semoule grossière en 2-3 min . Puis incorporer l'eau doucement afin de lier le tout et de former une boule. Mettre la pâte dans un moule à tarte et la faire cuire à blanc th 8 , 180 ° (recouvert de haricots ou autre graine sèche) 10 à 15 min.

Eplucher les asperges et faites-les cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée ; les égoutter et couper les en petits tronçons en prenant soin de réserver les pointes entières.

Couper le saumon de Norvège en dés de 2 cm environ. Répartir de façon uniforme (après avoir retiré les haricots) les cubes sur le fond de pâte. Bâttre ensemble les œufs, la crème fraîche et l'ail haché. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre et le verser sur le fond de tarte. Terminer en disposant joliment les pointes d'asperges. Faire cuire au four 15 à 20 min jusqu'à ce que la garniture soit devenue consistante et qu'elle commence à brunir.

