

TARTE POIREAUX, SAUMON FUME ET GORGONZOLA (thermomix)



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Pour la garniture :
- 3 œufs
- 200 g de St Môret
- 200 g de saumon fumé effilés
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de Gorgonzola
- sel, poivre
- quelques brins d'aneth
- Pour la fondue de poireaux :
- 500 g de blanc de poireaux
- 50 g d'échalote
- 10 g d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 1 gobelet doseur d'eau
- 1 gobelet doseur de vin blanc
- sel, poivre

Préparation :

- mettre une échalote coupée en deux dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- couper seulement les blancs de poireau en rondelles
- ajouter l'huile d'olive, les poireaux et le beurre
- cuire 3 minutes 30 secondes température Varoma vitesse 2
- ajouter un gobelet doseur d'eau et de vin blanc dans le bol
- cuire 19 minutes température Varoma en sens inverse vitesse 2
- ajouter la crème fraîche épaisse, la moutarde, le sel, le poivre
- cuire 1 minute température Varoma en sens inverse vitesse 2
- puis égoutter et réserver
- nettoyer le bol
- **Préchauffer le four à 180°**
- **Chemiser un moule à tarte avec la pâte**
- **Piquer le fond avec une fourchette**

- Mettre dans le bol, les œufs, le St Môret, le gorgonzola, la crème, le sel et le poivre
- puis fixer 10 secondes à vitesse 4
- ajouter la fondue de poireaux réservée
- puis mélanger 10 secondes en sens inverse vitesse 3
- Verser la préparation sur le fond de tarte
- Répartir les morceaux de saumon sur la tarte
- saupoudrer d'aneth
- enfourner 30 à 40 minutes selon le four

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [750 g](#)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>