

# TARTE AU SAUMON FUME (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [OMOTHERMIX](#)

j'ai juste rajouté de l'aneth et de la mozzarella en dés

**Ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de tranches de saumon fumé
- 200 g de crème épaisse
- 2 œufs
- 3 tomates
- de l'aneth
- 50 g de dés de mozzarella

**Préparation :**

- étaler la pâte, la mettre dans un moule a tarte,
- piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette.
- Préchauffer le four sur 180°C.
- Poser les tranches de saumon fumé sur la tarte.
- Couper les tomates en lamelles et les poser sur les tranches de saumon fumé.
- Mettre les œufs, la crème épaisse dans le bol,
- puis régler 30 secondes sur la vitesse 3.
- Verser la préparation dans votre moule à tarte
- saupoudrer d'aneth fraîche
- parsemer de dés de mozzarella
- enfourner pendant 30 minutes.

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

THERMOMINOUX 2022

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