



Tarte au Saumon en gelée d'Alex

1 fond de tarte cuit à blanc (voir cuisson à blanc dans nos fiches cuisine)

1 sachet de gelée à aspic (Knorr, Migros...)

1 barquette de saumon fumé

1 barquette de Cantadou (au raifort ou aux herbes)

Quelques câpres pour la déco (ou quelques dés de cornichon)

1 tranche de citron fine pour la déco

Préparer 2,5 dl de gelée en la dissolvant de de l'eau bouillante.

Laisser refroidir au bain-marie

Pendant ce temps, répartir le cantadou sur le fond de tarte

Répartir les tranches de saumon par-dessus

Décorer avec des câpres ou des dés de cornichon

Quand la gelée commence à peine à se solidifier, verser doucement sur la tarte en veillant à ce que soit bien réparti et pas trop épais.

Mettre au frigo 1h au minimum

Décorer avec la rondelle de citron