



Tarte « Soleil » au Saumon

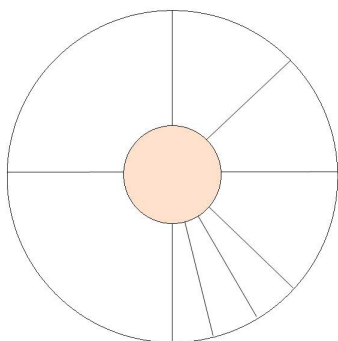
2 ronds de pâte feuilletée
200 gr de saumon fumé
150 g de séré demi-gras
1 petit oignon frais (facultatif : avec les fanes)
1 œuf battu

Hâchez le saumon et le petit oignon, couper les fanes de l'oignon en rondelles fines. Ajoutez le séré demi-gras et bien mélanger.

Étalez l'appareil sur un rond de pâte feuilletée en le répartissant sur toute la surface. Poser le deuxième rond de pâte sur le premier.

Au milieu, poser une tasse ou un verre à l'envers pour marquer le centre. A partir du verre, couper les « rayons » selon le schéma ci-dessous:

En quatre, puis chaque quart en trois.



Soulevez délicatement chaque rayon et tordez-le légèrement comme une flûte.

Badigeonner le tout avec l'œuf battu et mettez au four 30 minutes à 200 degrés jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Pas besoin d'assaisonner, le saumon fumé est suffisamment salé.

Trucs et astuces:

On peut mettre ce que l'on veut comme farce, mais pas une trop grande épaisseur, ni trop liquide. Le pesto convient bien, la tapenade également, mais aussi les épinards à la ricotta, le fromage râpé...