



Tarte à la Truite Et aux Poireaux



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 1 h
Temps Total : 1 h 15

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients :

- > 5 beaux blancs de poireau
- > 250 gr de truite fumée
- > 1 rouleau de pâte brisée
- > 4 œufs
- > 15 cl de crème fleurette
- > 100 gr de gruyère râpé
- > huile d'olive et beurre

Matériels particuliers :

- > Moules à tarte

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les blancs de poireau, les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Faire revenir les poireaux dans un peu d'huile d'olive et de beurre, assaisonner à votre goût. Colorer puis cuire à feu doux. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau pour éviter que cela n'accroche.

Pendant ce temps, étaler la pâte et la déposer dans le moule à tarte avec le papier sulfurisé fourni avec la pâte par le fabricant. Couper le papier qui dépasse du plat. Piquer généreusement la pâte à l'aide d'une fourchette. Déposer les tranches de truite sur le fond de la tarte puis déposer les poireaux par-dessus.

Dans un grand bol, battre les œufs en omelette puis ajouter la crème fleurette et couvrir les poireaux avec.

Terminer en parsemant la préparation avec le gruyère râpé. Enfournier pendant 40 mn.

Astuces :

Vous pouvez remplacer la truite par du saumon fumé ou encore par du saumon frais que vous aurez préalablement cuit et émietté.