



Tourte au saumon facile

Plat principal



Ingrédients :

2 pâtes feuilletées

2 boîtes de saumon

1 boîte de concentré de tomates

3 oeufs entiers + 1 jaune

300g de gruyère râpé

un grand pot de crème fraîche

sel, poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélanger saumon émietté (sans peau, sans arêtes), concentré de tomates, les 3 oeufs entiers, le gruyère, la crème fraîche, sel, poivre.

Sur un moule à tarte, étaler la première pâte feuilletée. Piquer la surface avec une fourchette.

Disposer le mélange dessus. Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée. Sceller les bord de la tourte avec du jaune d'oeuf. Piquer le dessus du feuilleté avec une fourchette.

Quadriller au pinceau le dessus avec du jaune d'oeuf.

Cuire 25 mn à 250°C.



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**