

Tarte au saumon, oignons, chénopodes, graines de céleri et sésame

Mon petit repas de ce midi. Les chénopodes peuvent être remplacés par des épinards, de l'oseille, de la roquette...



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 250 g de saumon frais (ou congelé)
- 1 grosse poignée de chénopodes
- 1 gros oignon frais et son vert
- 2 oeufs
- 200 ml de fromage blanc
- ½ c. à thé de graines de céleri
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- Paprika doux
- Poivre

Faites précuire la pâte pendant 10 à 15 minutes à 210-220°C.

Pendant ce temps, tranchez l'oignon épluché en fines rondelles. Hachez le vert d'oignon.

Faites cuire le saumon à feu doux, le temps qu'il soit cuit à l'intérieur. Réservez.

Faites cuire les chénopodes effeuillés et le vert d'oignon à l'étouffé, sans eau, à feu très doux le temps qu'ils "tombent".

Dans un bol, battez les oeufs, ajoutez le fromage blanc et bien mélanger. Salez et poivrez. Une fois la pâte précuite, déposez dans l'ordre, les tranches d'oignons, le saumon émietté, les chénopodes cuits avec le vert d'oignon, le mélange d'oeufs. Saupoudrez des graines de sésame et de céleri. Assaisonnez.

Enfournez dans le milieu du four à 220°C pendant 10 minutes puis 30 à 40 minutes à 180°C le temps que le dessous de la tarte soit bien doré et sec.

Mes suggestions

- Remplacez les chénopodes par de l'oseille, des épinards ou encore de la roquette!
- Une fois refroidie, vous pouvez la congeler en parts.
- Si vous la réchauffez, faites-le à la poêle sur un feu doux... la pâte restera croquante.
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-tarte-au-saumon-oignons-chenopodes-graines-de-celeri-et-de-sesame-54202491.html>