

## Tarte à la brousse, poireaux primeurs et saumon fumé



Ingrédients pour un cercle de 26cm de diamètre, 3cm de hauteur soit 6 personnes:

250g de pâte feuilletée (ou brisée)

400g de petits poireaux primeurs

400g de brousse

3 oeufs

100ml de lait, 25g de beurre

sel et poivre du moulin, 1/2 cuil à café de curcuma

1 cuil à soupe de ciboulette et de persil

100g de saumon fumé

### Préparation:

- Étendre la pâte feuilletée et en garnir le cercle à tarte.
- Laver et émincer finement les poireaux. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et y faire fondre les poireaux pendant une dizaine de minutes en remuant régulièrement.
- Battre les oeufs entiers et y incorporer la brousse puis le lait. Saler, poivrer et ajouter le curcuma, la ciboulette et le persil ciselés. Incorporer les poireaux à l'appareil. Verser ce mélange sur le fond de pâte feuilletée. Égaliser la surface à l'aide d'une spatule.
- Déposer les tranches de saumon fumé sur le dessus.
- Enfourner à 200°C pendant 30 minutes.