

Tartelettes au Saumon, St Jacques, Crevettes et Brocolis



Ingrédients pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre :

250g de farine	100g de noix de St Jacques
125g de beurre	1 petite tête de brocoli
1 jaune d'oeuf	2 oeufs
5cl d'eau	20cl de crème fleurette
2 cuillères à soupe de graines de pavot	1 cuillère à café d'aneth
150g de pavé de saumon	le zeste d'1/2 citron
100g de petites queues de crevettes	sel et poivre

Préparation:

- *Pâte brisée*: dans un saladier, verser la farine, creuser un puits au centre. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, l'eau, le sel et le jaune d'oeuf. Amalgamer petit à petit les ingrédients ensemble. Ajouter les graines de pavot et pétrir l'ensemble jusqu'à formation d'une boule. Envelopper la pâte dans du film et laisser reposer au frais au moins 30 minutes.
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Foncer des cercles à entremet de 8cm de diamètre. Déposer un papier sulfurisé sur la pâte et le remplir de haricots secs. Enfourner à 180°C pendant 25 minutes.
- Nettoyer et détacher les bouquets de brocoli. Les plonger 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.
- Couper le saumon en petits dés et les St Jacques en 2 ou 3 selon leur taille.
- Dans un saladier battre les 2 oeufs entiers avec la crème. Saler, poivrer puis ajouter le zeste de citron et l'aneth.
- Disposer dans chaque fond de tarte les dés de saumon, les St Jacques, le brocoli et les queues de crevettes. Verser l'appareil et enfourner à 180°C pendant 35 minutes.