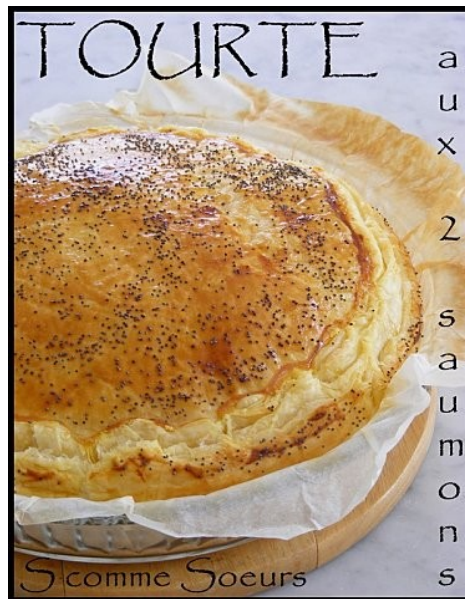


Tourte aux 2 saumons



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 pavés de saumon
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 blancs de poireaux
- 3 oeufs + 1 jaune pour dorer
- 15cl de crème liquide
- 1 tablette de court bouillon de poisson
- sel et poivre
- 20g de graines de pavot (facultatif)

Préparation :

Fondre la tablette de court bouillon de poisson dans un quart de litre d'eau. Y plonger les pavés de saumon et laisser cuire à petits bouillons pour une quinzaine de minutes. Pendant ce temps, émincer finement les blancs de poireaux puis les cuire dans une sauteuse une dizaine de minutes à feu doux. Remuer régulièrement, ils ne doivent pas colorer.

Égoutter les pavés de saumon. Couper le saumon fumé en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger les oeufs et la crème liquide. Saler et poivrer, attention, le saumon fumé est déjà salé! Incorporer le saumon fumé, les pavés de saumon émiettés et les blancs de poireaux. mélanger.

Préchauffer le four à 180°C. Foncer une tourtière avec une pâte feuilletée, piquer le fond avec une fourchette. Verser la préparation aux saumons et couvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Veiller à bien souder les bords. Dorer la tourte avec le jaune d'oeuf battu avec une cuillère à soupe d'eau. Saupoudrer des graines de pavot et enfourner pour 40-45mn.

