

# Tarte au Saumon fumé et au Mont d'Or



## Ingrédients:

1 rouleau de pâte feuilletée  
150g de saumon fumé  
2 poireaux  
3 oeufs  
150ml de crème liquide entière  
200g de Mont d'or  
quelques graines de carvi  
sel, poivre du moulin

## Préparation:

- Laver et émincer finement les poireaux. Les faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre sans prendre coloration (compter une dizaine de minutes).
- Garnir une tôle à tarte de pâte feuilletée puis répartir les poireaux. Déposer le saumon fumé sur les poireaux.
- Battre les oeufs avec la crème, saler et poivrer puis verser ce mélange sur la tarte. Répartir des morceaux de Mt d'Or à la surface puis saupoudrer de quelques graines de carvi.
- Enfourner à 190°C pendant 25 à 30 minutes.

