

Tourte feuilletée au saumon et à la cancoillotte



Ingrédients:

2 blanc de poireaux soit 300g
2 pavés de saumon soit 300g
1 pot de 250g de cancoillotte
2 oeufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
30g de beurre
400g de pâte feuilletée ou 2 rouleaux
sel, poivre
quelques graines de pavot

Préparation :

- Garnir une tourtière d'un disque de pâte feuilletée.
- Laver les blancs de poireaux et les couper en 2 dans le sens de la longueur. Puis les émincer finement. Faites-les revenir quelques minutes dans une sauteuse avec du beurre.
- Couper le saumon en petits dés puis le faire revenir dans du beurre.
- Mélanger les dés de saumon et les poireaux. Saler et poivrer légèrement puis répartir sur le fond de tourte.
- Dans un saladier, battre les oeufs avec la cancoillotte, puis incorporer la crème. Saler et poivrer. (attention, la cancoillotte est déjà salée!). Verser cette préparation sur le saumon et les poireaux.
- Rabattre les bords de la pâte et les mouiller à l'aide d'un pinceau. Recouvrir du deuxième disque de pâte feuilletée en ayant soin de bien le souder.
- Délayer le jaune d'oeuf avec une cuillère à soupe d'eau et badigeonner la surface de la tourte. Tracer quelques raies et saupoudrer de graines de pavot.
- Enfourner à four préchauffé à 200°C pour 25-30 minutes.