

## TARTE SAUMON ET POIREAUX



### Ingrédients :

- 400 g de poireaux
- 10 g d'huile d'olive
- 15 g de jus de citron
- 500 g de filets de saumon frais
- 300 g de crème
- 2 œufs
- 1 pâte feuilletée
- 70 g de parmesan
- sel, poivre

### Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- nettoyer puis émincer les poireaux et les mettre dans le bol, ajouter l'huile et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le jus de citron, le sel, le poivre et programmer de nouveau 5 minutes à 100° vitesse 1
- ensuite égoutter les poireaux dans le panier cuisson et réserver
- couper le saumon en gros dés
- mettre dans le bol, la crème, les œufs, le parmesan et mixer 10 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie ajouter les poireaux et le saumon puis mélanger 1 minute en sens inverse à vitesse 2
- foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée
- verser ensuite la préparation sur le fond de tarte
- cuire 45 minutes environ

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Simplissime " Weight Watchers**