

Tarte crousti-fondante aux poireaux, saumon fumé et noix



Ingrédients :

- 1 pâte brisée, maison ou du commerce
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 poireaux
- 3 oeufs
- 15cl de crème liquide
- sel et poivre

Le crumble :

- 80g de beurre
- 70g de chapelure
- 50g de farine de noix
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel

Préparation :

- Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Nettoyer et émincer finement les poireaux.
- Dans une poêle, chauffer à feu doux l'huile d'olive, et faire fondre les poireaux sans les colorer. Saler légèrement.
- Couper le saumon fumé en petits morceaux.
- Repartir le saumon et les poireaux sur la pâte.
- Mélanger les oeufs et la crème, saler et poivrer (attention, le saumon fumé est déjà salé!). Réserver.
- Mélanger tous les éléments du crumble avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- Verser le mélange à base d'oeufs sur la pâte.
- Émietter le crumble sur la tarte.
- Enfourner pour 30-35mn à 180°C, four préchauffé.

Si vous ne pouvez pas vous procurer de farine de noix, vous pouvez la remplacer par des noix finement moulées (un mini hachoir fera très bien ce travail!).