

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Tarte aux poireaux et au saumon :*

*Les ingrédients pour 4 personnes :* 1kg de poireaux – 100g de saumon fumé en tranches – 2 jaunes d'œufs – 20cl de crème fraîche – 1 noix de beurre – 1 noix de beurre – 225g de farine – 5cl d'huile d'olive – sel – poivre – eau

*Préparer la pâte en mélangeant la farine, 2 pincées de sel et l'huile d'olive. Ajouter progressivement de l'eau jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Réserver la pâte à tarte au réfrigérateur.*

*Couper les extrémités des poireaux de façon à ne garder que les blancs et une petite partie du vert. Fendre les poireaux dans la longueur et ôter les premières feuilles. Laver et sécher les poireaux puis les couper en tronçons.*

*Dans une casserole, faire fondre la noix de beurre et faire suer les tronçons de poireaux à feu doux. Couper les tranches de saumon fumé en petits dés.*

*Abaisser la pâte à tarte et foncer un moule à tarte. Piquer le fond et les bords de la pâte à tarte avec une fourchette.*

*Enfourner environ dans le four préchauffé à 180°C.*

*Dans un bol, mélanger la crème et les jaunes d'œufs. Saler légèrement (le saumon fumé étant déjà salé) et poivrer.*

*Répartir sur la pâte à tarte précuite les poireaux et le saumon fumé. Ajouter l'appareil et enfourner 25 à 30mn.*

*Fées Mains by Marjorie*  
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>