

# Le Monde de Marie

25 octobre 2012

## Tarte saumon, poireau, pomme de terre, aneth

Vous êtes invité et vous avez proposé de faire une tarte salée? Eh bien voici la tarte idéale pour épater vos amis! Sucé garanti!

### INGREDIENTS:

- 1 pâte feuilletée ([recette rapide n°2 ou n°3](#))
- 2-3 pommes de terre selon leur taille
- 1 gros poireau
- 150g de saumon fumé
- 10cl de crème liquide (allégée possible)
- 100g de gruyère ou d'emmental râpé
- Un brin d'aneth.

### *La béchamel :*

- 250ml de lait
- 20g de beurre
- 2cs de farine

### REALISATION:

Laver, éplucher et couper les pommes de terre en rondelles fines (mandoline fine, ou économme)

Laver le poireau et utiliser le blanc que vous allez couper en deux dans le sens de la longueur en gardant un point d'attache au niveau de la racine. Trancher finement.

Disposer la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

Disposer les rondelles de pomme de terre, un peu d'aneth ciselée (2 pincées environ), suivi de l'émincé de poireau sur les rondelles de pommes de terre, ajouter à nouveau un peu d'aneth.

