



Recettes à 4 mains

Tentations Gourmandes & La Provinciale

Tarte poireau &
truite fumée



Tartes
salées



4 personnes

Ingredients

- 4 poireaux
- 4 tranches de truite fumée
- 300 g de fromage à la crème type Philadelphia, St Môret...
- 2 oeufs
- 50 g de fromage râpé
- 1 pâte feuilletée

Tarte poireau et truite fumée

Préparation

Ôtez le pied des poireaux et les premières feuilles. Fendez-les en deux, lavez-les à grande eau puis coupez-les en lamelles. Faites-les ensuite cuire 10 minutes à l'autocuiseur. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez la truite fumée en morceaux. Dans un saladier mélangez les oeufs et le fromage à la crème. Ajoutez les poireaux et les lanières de truite fumée. Mélangez. Mettez la pâte dans le moule, piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Versez-y l'appareil à base de poireaux et truite, saupoudrez avec le fromage râpé et enfournez pour 25 minutes de cuisson.

Servir avec un houmous ou une salade composée