

## Tatin au saumon et fromage blanc

### **INGREDIENTS**

1 pâte feuilletée  
400 g de fromage blanc à 0%  
4 œufs  
6 à 7 tranches de saumon fumé  
2 cuillères à soupe de farine  
2 cuillères à café d'aneth  
Poivre  
Aneth  
3 cuill à soupe de jus de citron

### **PREPARATION**

Dans un saladier, mélanger le fromage ,les œufs et la farine .

Ajouter le le poivre , l'aneth et le jus de citron , mélanger

Couper le saumon en petits dés et l'ajouter à la préparation précédente.

Verser le tout dans le moule à tarte

Recouvrir de la pâte feuilletée, en la rentrant le long des bords.

Faire un trou au centre pour laisser s'échapper la vapeur.

Cuire à 200°C pendant 35 à 40 minutes.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>