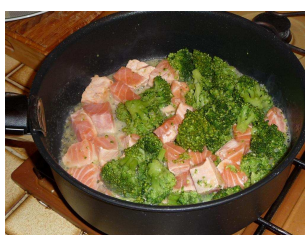




Tarte au saumon et aux brocolis



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 heures

~~~~~

1 pâte feuilletée  
250 g de saumon  
1 brocolis  
2 oeufs  
2 échalotes  
20 cl de crème liquide  
40 g de beurre  
Sel, poivre

### Progression

- 1 - Préchauffer le four à 180° et faire une cuisson à blanc de la pâte.
- 2 - Cuire les brocolis dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Détailler le saumon en gros dés.
- 3 - Dans une poêle, faire revenir les échalotes hachées avec 10 g de beurre. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le reste du beurre, les brocolis et le saumon. Saler et poivrer et laisser cuire pendant 5 minutes.
- 4 - Dans un bol, mélanger les oeufs et la crème.
- 5 - Etaler le saumon et les brocolis sur le fond de tarte et ajouter le mélange crème/oeufs.
- 6 - Mettre à cuire pendant 30 minutes.