TARTE AU SAUMON FUMÉ

RÉALISATION DE LA TARTE AU SAUMON FUMÉ

Recette de la **tarte au saumon fumé**, une tarte salée à faire en suivant les explications illustrées. La **cuisine** devient alors un jeu d'enfant.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 pâte feuilletée 200 g de saumon fumé 2 oeuf 1 poignée d'épinard 30 cl de crème fraîche 100 g de fromage râpé 1 tour de moulin à poivre 1 moule à tarte Une fourchette

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Emietter le saumon fumé à l'aide d'une fourchette. Dérouler la pâte et la mettre dans le moule à tarte en conservant le papier sulfurisé s'il y en a un. Répartir les miettes du saumon fumé sur la pâte. Ajoutez les épinard Répartir de fromage râpé sur le saumon fumé. Casser les oeufs un par un et les mettre dans un bol et les battre en omelette. Ajouter la crème fraîche, les oeuf et le poivre et continuer de battre pour obtenir un mélange homogène. Battre ensemble les oeuf, le poivre et la crème fraîche. Verser le mélange dans le moule pour recouvrir le saumon fumé et le fromage râpé. Placer la tarte au saumon sur la grille du four en position basse. Mettre le four à chauffer sur 200 d° et faire cuire entre 40 et 45 mn environ. Si la pâte cuit trop vite, il suffit de placer la plaque du four au-dessus ou de recouvrir la tarte d'une feuille de papier d'aluminium.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr