

Tourte au saumon et au boursin



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	35 min
Coût de la recette	Abordable
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Tourte au saumon et au boursin

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de saumon frais
- 250 g de saumon fumé
- 1 pot de boursin à l'échalote
- 2 c. soupe de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 jaune d'oeuf
- sel, poivre

Résumé

pour Tourte au saumon et au boursin

Hummmm ! Excellent pour les amateurs de saumon.

Préparation

pour Tourte au saumon et au boursin

- 1 Préchauffez le four th.7 (220 °C).
- 2 Disposez la pâte au fond d'un plat à tarte.
- 3 Mélangez le boursin, les œufs et les 2 c. soupe de crème fraîche, puis rajoutez-y le saumon frais découpé en petit morceaux.
- 4 Ensuite disposez le saumon fumé au fond de votre tourte et versez par dessus, la préparation au boursin.
- 5 Salez et poivrez.
- 6 Recouvrez de la seconde pâte, enlevez l'excédent, soudez les bords, et faites une chemine au milieu.
- 7 Badigeonnez d'un jaune d'œuf pour que la pâte dore.
- 8 Enfournez pour 35 min.