
Tarte au saumon et aux pommes de terre

Par hanane.com



Voici une tarte salée facile et rapide à préparer, "une recette de tous les jours", idéale pour le dîner, un pique nique... vous pouvez la servir accompagnée d'une petite salade verte...

Pour la pâte j'ai utilisé une pâte brisée, vous pouvez l'acheter prête ou la préparer vous même, vous trouverez la recette [ici](#)

La garniture:

Un paquet de saumon fumé

2 grosses pommes de terre

3 œufs

Un petit pot de crème épaisse (soit 4 à 5 cuil. à soupe)

Des herbes aromatiques, de préférence de l'aneth.

2 cuil. à soupe de gruyère râpé

Du poivre ou (une pincée de mélange 5 baies)

Peler les pommes de terre puis les couper en dés et les mettre à cuire dans une casserole remplie d'eau bouillante salée.

Une fois les pommes de terre bien cuites, les égoutter puis les laisser tiédir

Dans un saladier battre les œufs avec la crème fraîche, ajouter les herbes, le fromage râpé du sel et du poivre

Placer la pâte brisée étalée dans le moule à tarte, la piquer avec une fourchette puis répartir les dés de pommes de terre cuites dessus et le saumon fumé coupé.

Verser le mélange œufs/crème et mettre la tarte à cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à cuisson complète.