

Tarte au pourpier sauvage et saumon

Cette recette vous est offerte par [Alimenthus](#)



Présentation:

Pour 6 personnes

Préparation:

15 mn + 40 mn de cuisson

Difficulté:

Facile

Ingrédients:

1 pâte feuilletée
300 gr de saumon frais
300 gr de pourpier sauvage
3 oeufs
1 verre de lait
1 verre de crème liquide
Sel de Guérande
Poivre en grains
Gruyère râpé



Préparez ou achetez une pâte feuilletée.

Faites revenir le saumon à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Lavez et égouttez le pourpier sauvage.

Etalez sur la pâte, préalablement disposée sur un plat à tarte, le pourpier frais et lavé.

Ecrasez à la fourchette le saumon et dispersez-le sur le pourpier.

Mélangez à part les 3 oeufs entiers, le lait, et la crème liquide.

Salez, poivrez.

Versez la préparation sur le pourpier et le saumon. Ajoutez un peu de gruyère râpé sur le dessus et faites cuire à 220°C durant 40 min.

Recette de la Pâte feuilletée

Vous pouvez préparer une pâte feuilletée, avec 250 g de farine, 200 g de beurre, une pincée de sel et 1 verre d'eau.

Placez votre beurre près d'une source chaude, afin qu'il ramollisse doucement. Mettez la farine en fontaine, dans laquelle vous mélangez le sel, puis l'eau en plusieurs fois.

Laissez reposer 20 min environ, puis étendez-la avec un rouleau sur une épaisseur d'un ½ cm. Disposez sur toute la surface de la pâte, la moitié du beurre en lamelles. Roulez la pâte sur elle-même, pour former un cylindre. Tournez-la dans le sens vertical et aplatissez de nouveau. Répétez cette opération, autant de fois qu'il le faudra pour incorporer tout le beurre.