

## Tarte au saumon et poireaux



Une tarte à la fois gourmande et saine qui se savoure chaude ou froide. Pour créer un surprenant contraste visuel, vous pourrez glisser quelques gouttes d'encre de seiche dans la pâte brisée...

### Ingrédients pour 6 personnes

1 beau poireau, découpé en fines rondelles  
1 rouleau de pâte brisée  
1 gousse d'ail  
250 ml de crème fraîche normale ou allégée  
100 grammes de fromage râpé  
50 grammes de carottes finement râpées  
80 grammes d'épinards frais  
185 grammes de fromage type Philadelphia  
30 grammes de beurre  
4 œufs  
440 grammes de saumon frais  
Sel et poivre

### Préparation

1. Placer la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré et piquer à l'aide d'une fourchette.
2. Faire précuire au four à 200°C pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
3. Faire fondre les poireaux et l'ail écrasé dans le beurre à feu doux pendant environ 10 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Battre le fromage Philadelphia avec les œufs et la crème. Rectifier l'assaisonnement.
5. Rajouter au mélange précédent les épinards, le saumon, les carottes et les poireaux.
6. Verser sur la pâte, puis rajouter le fromage râpé.
7. Cuire à 180°C pendant environ 30 minutes.

**Bon appétit!**