



Tartes, tourtes, quiches

Tarte au saumon et à l'aneth



1h12 **15 min** **57 min** **0** **614**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la tarte au saumon

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
400 g **Pavé(s) de saumon**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
250 ml **Crème liquide (fleurette)**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
100 g **Feta**
10 branche(s) **Aneth**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dérouler la pâte feuilletée et garnir le moule.
- 3 Piquer le fond et les bords avec une fourchette
- 4 Tapisser de papier sulfurisé puis de légumes secs ou de billes de cuisson.
- 5 Faire cuire à blanc (sans garniture) pendant 20 minutes. Deux minutes avant la fin, finir la cuisson à découvert en retirant le poids et le papier sulfurisé.

Étape 2

Préparation de la garniture et cuisson

- 1 Ciseler finement l'aneth et émietter la feta. Réserver.
- 2 Éplucher et émincer l'oignon et l'échalote.
- 3 Sur feu moyen, faire chauffer l'huile dans la poêle. Faire suer l'oignon et l'échalote pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que le mélange soit tendre.
- 4 Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- 5 Verser le sucre, mélanger puis laisser caraméliser pendant quelques minutes.

- 6 Ajouter le saumon et continuer la cuisson pendant encore 3 minutes. En fin de cuisson, écraser grossièrement le poisson à la fourchette.
- 7 Dans le cul de poule, fouetter les œufs. Incorporer la crème et l'aneth. Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Répartir le saumon sur la pâte feuilletée, verser par dessus la crème à l'aneth et ajouter la feta.
- 9 Faire cuire pendant 25 à 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et la laisser refroidir un peu.
- 2 La tarte se déguste tiède ou froide.