

Tourte saumon poireau

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 500g de saumon frais
- 2 poireaux
- 200g de crème fraîche
- Oignon
- Thym



Recette :

1. Préchauffer le four à 220° C. Émincer les poireaux et l'oignon. Les faire suer, puis y ajouter le thym, la crème et laisser mijoter 10 minutes.
2. Couper le saumon en cubes.
3. Étaler la pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette. Mettre la garniture et les cubes de saumon. Refermer avec l'autre pâte. Dessiner un poisson avec la pointe d'un couteau (bon ok ... sur ma photo ce n'est pas flagrant) 🐟
4. Cuire au four à 220° C pendant 5 minutes puis baisser à 180° C pendant 5 minutes.
5. C'est prêt !