



Tarte flambée au saumon et poireau

INGRÉDIENTS

Pour 2 tartes

- Fonds de tarte flambée ovale bio : 2
- Garniture tarte flambée : 6 cuillères à soupe
- Oignon rouge : 1
- Poireau : 1
- Pavé de saumon : 1
- Graines de courge
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 250°.
2. Couper le poireau en rondelles et le faire revenir dans une poêle avec du beurre.
3. Disposer le fond de tarte sur du papier sulfurisé et tapisser de garniture.
4. Ajouter l'oignon, les rondelles de poireau et le saumon coupé en lamelles.
5. Enfourner pour 6 minutes.
6. Ajouter les graines de courge.

Emilie Frangel
Page Facebook

Bon Appétit !