

Tarte aux 2 saumons oseille épinards

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 200g de saumon frais cuit
- 100g de saumon fumé
- 250g d'épinards cuits
- 150g d'oseille cuite
- 4 œufs
- 20cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- sel et poivre.

■ *Tarte aux 2 saumons oseille épinards*



■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Ajoutez Les épinards et l'oseille grossièrement hachés au couteau, le saumon frais émietté, le saumon fumé en petit dés et la moutarde. Salez et poivrez. Mélangez bien.

■ Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes, avec des haricots sur le fond.

■ Une fois la pâte cuite, ajoutez la garniture, et remettez la tarte au four pour une vingtaine de minutes.