



Tarte aux blettes & saumon



4 personnes



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 min

INGREDIENTS

200g de farine	200g de filet de saumon
100g de beurre mou	2 oeufs
1 botte de blettes	150 ml de lait

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, versez la farine et le beurre mou puis mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sablée. Ajoutez 50 ml d'eau progressivement et travaillez la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 180°.
3. Taillez le saumon en lamelles.
4. Lavez les blettes et émincez-les.
5. Faites cuire les blettes à la vapeur pendant 10 minutes puis égouttez-les dans une passoire en les pressant pour éliminer un maximum d'eau.
6. Dans un saladier, mélangez l'œuf et le lait.
7. Étalez la pâte dans un moule à tarte.
8. Garnissez la tarte avec les blettes et le saumon et versez l'appareil sur la garniture.
9. Enfournez 30 minutes.