



Toque & Tablier



Tarte soleil au saumon et fromage frais

**Pour une tarte familiale.
Préparation 20 min**

Bien s'organiser : Vous pouvez préparer cette tarte en avance mais ne la gardez pas au réfrigérateur car la pâte feuilletée n'aime pas l'humidité. A servir tiède, vous la réchaufferez au four avec un papier d'aluminium dessus.

Ma liste de courses... Chez

Le boulanger :

- 2 pâtes feuilletées (format familial)

Le fromager- crémier :

- 125 g de fromage frais ail et fines herbes
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 1 jaune d'œuf

Le poissonnier :

- 6 tranches de saumon fumé ou truite fumée.
1. Préchauffez le four sur 180°. Battez la crème avec le fromage frais pour faciliter son étalement.
 2. Abaissez la pâte feuilletée, tartinez de fromage frais en laissant 1 cm de libre sur les bords. Recouvrez de saumon ou truite fumée. Posez la seconde pâte feuilletée sur la première et soudez bien les bords.
 3. Posez un verre fin au centre et découpez des pans tout autour comme sur la photo. Il en faudrait 12 idéalement (pour cela, commencez par la couper en 4 puis chaque quartier en 3).



En maintenant la base avec votre doigt (pour ne pas que le pan se détache de la base),
tourbillonnez chaque pan.

4. Enlevez le verre, badigeonnez de jaune d'œuf les pans tourbillonnés avec les doigts (le dorage sera plus joli) et enfournez pour 30 minutes.

