



Tarte flambée saumon - poireau

Temps de préparation : 45 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte :

8g de levure chimique

5g de sucre semoule

30 cl d'eau tiède

500g de farine de blé

10g de sel fin

Pour la garniture :

2 pavés de saumon ASC Escal

200g de fromage blanc

100g de crème fraîche épaisse

2 cuillères à soupe d'huile de colza

1 cuillère à soupe de farine

1 poireau

2 oignons

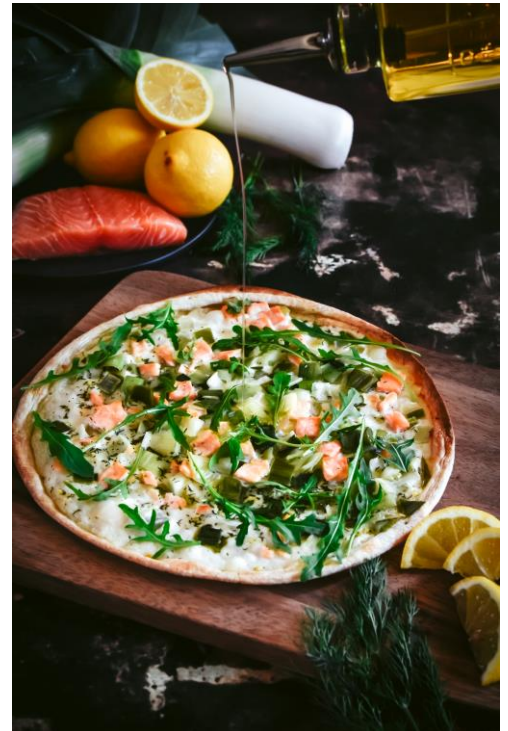
1 citron jaune

Roquette

Aneth

Noix de muscade

Sel et poivre



Préparation :

1. Préparer le levain : dans un grand récipient, verser la levure, le sucre, et 25cl d'eau tiède. Mélanger le tout, recouvrir d'un torchon et laisser lever pendant 15 minutes.
2. Dans un bol, mélanger le reste de l'eau avec le sel, réserver.
3. Peler et émincer finement les oignons, réserver.
4. Nettoyer et émincer finement le blanc du poireau, réserver.
5. Couper des tranches dans les pavés de saumon décongelés, puis tailler de petites lamelles et réserver.

6. A l'aide d'une spatule (ou d'un robot équipé d'un crochet à pain), mélanger le levain en y incorporant peu à peu l'eau salée. Verser ensuite la farine petite à petit. Pétrir la pâte. Toute la farine ne doit pas forcément être utilisée, il y en a suffisamment lorsque la pâte devient douce et légèrement collante.
7. Déposer la pâte sur un plan de travail fariné, et la pétrir à la main. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer pendant 1 heure.
8. Dans un bol, mélanger le fromage blanc, la crème épaisse, l'huile et la farine. Assaisonner de sel, poivre et de noix de muscade.
9. Préchauffer le four à 250°C.
10. Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Former une abaisse très fine.
11. Poser la pâte sur la plaque du four légèrement huilée.
12. Répartir uniformément la crème assaisonnée sur la pâte puis garnir avec les oignons, le poireau et le saumon.
13. Mettre à cuire pendant 10 minutes puis servir de suite avec un filet de jus de citron et quelques feuilles de roquette et d'aneth.