

Tarte au saumon fumé & Philadelphia

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 300g de saumon fumé
- 120g de Philadelphia
- 120g de coulis de tomates
- 4 œufs
- Graines de pavot



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet et un plat à tarte.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Mettre dans le cul de poule, les œufs et ajouter le philadelphia en fouettant.
- Bien mélanger
- Ajouter le coulis de tomates.
- Etaler la pâte feuilletée et la déposer dans le plat à tarte.
- Couper le saumon fumé en petits morceaux et napper avec la moitié le fond de tarte.
- Verser la préparation et recouvrir du reste de saumon fumé.
- Enfourner durant 35 min.

Bon appétit !