

Tarte fine aux 2 saumons, crème Saint-Marcellin et pousses d'épinard

Pour 4 personnes

Préparation 1 h 20 min

Préparation

Pâte à tarte

- Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Laisser reposer 1h à température ambiante et étaler sur 5 mm d'épaisseur.
- Tailler le saumon frais et le faire poêler.
- Tailler le saumon fumé en fines lamelles.
- Émincer les oignons rouges.
- Faire chauffer la crème liquide, ajouter la moitié du Saint Marcellin en petites parcelles. Bien incorporer, jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver

Montage de la tarte

- Sur le fond de pâte, disposer la crème au Saint Marcellin.
- Mettre au four à 200°C.
- Ajouter les lamelles de saumon fumé et les morceaux de saumon frais, les oignons rouges émincés, les câpres, les citrons confits les pousses d'épinard et le thym libanais.

Ingrédients

Pâte à tarte

- 150 g de farine
- 3 g de sel
- 5 g de sucre
- 25 g de crème liquide
- 15 g de beurre pommade
- 5 g de levure

- 65 g d'eau

Garniture

- 100 g de saumon frais sans arête
- 80 g de saumon fumé
- 150 cl de crème liquide
- 150 g d'épinard
- 1 Saint Marcellin 80g
- 1 CS de thym libanais (zaatar) ou une branche de thym ou origan ou herbes de Provence
- 80 g d'oignons rouges
- 30 g de citron confit
- 30 g de câpres à queue