



Tarte saumon brocolis

INGRÉDIENTS

- crème fraîche (20 cl)
- aneth
- poivre
- sel
- 1 pâte feuilletée
- saumon fumé (environ 4 tranches)
- brocoli (environ 500 g)
- 3 œufs

PRÉPARATION

Étaler la pâte dans un moule. Recouvrir des tranches de saumon.

Pendant ce temps, faire cuire les brocolis à la cocotte (c'est plus rapide: je mets 5 min quand ça tourne). Quand ils sont cuits, les étaler sur le saumon.

Mélanger la crème et les oeufs puis le sel, poivre et aneth.

Recouvrir les brocolis de ce mélange. Mettre à four chaud (180°C) 30 min.

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 30mn

Temps total : 40mn