

Tarte endives et saumon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Une fondue d'endives sur un lit de saumon frais.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 3 endives
- 2 filets de saumon frais - 250 à 300 g
- 2 œufs - bio
- 20 cl de crème fleurette
- 2 citrons
- estragon
- sel

Préparation

- 1 Faire la fondue d'endives. Laver les endives et les couper en rondelles après avoir enlevé le cœur amer. Les faire cuire 20 minutes, à feu doux, dans une poêle haute, avec un peu d'huile d'olive. Salez.
- 2 Laver les filets de saumon et les essuyer. Les placer sur une assiette plate, saler légèrement, mettre un filet d'huile d'olive et du citron frais. Recouvrir d'une assiette creuse et mettre au micro-ondes 3 minutes. Laisser reposer avant d'ôter la peau des filets.
- 3 Mélanger dans un bol les 2 œufs et la crème, ajouter un peu d'estragon. Etaler la pâte brisée dans un plat à tarte, disposer dessus les filets de saumon décortiqués.
- 4 Ajouter les endives et le mélange œufs, crème et estragon. Enfourner alors pendant 30 à 40 minutes, à 180°C (th.6). A déguster avec des quartiers de citron et une salade iceberg.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

