

# Tarte au saumon

## Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée HERTA
- 500g de saumon frais
- 320g de fromage frais léger
- 200g de petits pois surgelés
- 200ml de fond de poisson
- 2 poireaux

## Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Laissez décongeler les petits pois.
- Coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur, lavez-les soigneusement et coupez-les en demi-rondelles. Coupez le saumon en petits morceaux. Faites sauter les poireaux dans une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez le fond de poisson et laissez-le réduire. Ajoutez ensuite le fromage frais léger et laissez-le fondre. Retirez du feu et incorporez les petits pois et le saumon. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- Versez le tout dans un plat rond allant au four. Déroulez la **pâte feuilletée HERTA** et couvrez-en le plat à four. Pressez bien les bords, si nécessaire, recourbez-les un peu pour que la pâte s'insère bien dans le plat. Faites une croix au milieu avec un couteau et faites cuire la tarte au four pendant 25-30min jusqu'à ce que la pâte soit croustillante.
- Retirez du four et servez avec une salade si désirée. Bon appétit.
- Conseil: badigeonnez le dessus de la pâte d'un peu d'œuf battu pour qu'elle soit bien dorée au four.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat au four**

Personnes: **4**