

Tarte au Saumon et Asperges

Ingrédients pour 6 personnes :

- . Une pâte brisé
- . 250 g de saumon frais
- . 150 g de crème fraîche
- . 3 oeufs
- . 1 pincée de paprika
- . 1 cuillère à café d'aneth
- . 1 demi-jus de citron
- . 6/8 asperges
- . sel et poivre

Préchauffer votre four TH6. Abaisser la pâte dans un moule à tarte.
Disposer le saumon coupé en gros dés au fond de la tarte.
Battre les oeufs, ajouter la crème fraîche, le paprika, l'aneth, et le jus de citron. Saler et poivrer.
Bien battre le tout. Ajouter cette préparation sur vos dés de saumon.
Poser sur le dessus vos asperges.
Mettre au four et laisser cuire 35 minutes.