

Tarte au saumon et ricotta façon Michalak

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour une tarte de 26 cm

*1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
(ou mieux maison)
5/6 tranches de saumon fumé
150 gr de ricotta
1 oignon
1 grosse cuillère à soupe de yaourt
grec
Ciboulette
Coriandre fraîche
1 citron
1 jaune d'oeuf et un filet de lait pour la dorure
Piment d'espelette
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

1. Réaliser la pâte feuilletée escargot
2. Préchauffer le four à **180° c**
3. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie sur un plan fariné
4. Disposer cette pâte dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson
5. Réaliser une bordure tout autour
6. Mélanger la ricotta avec le yaourt grec. Saler et poivrer.
7. Laver les herbes
8. Ajouter de la ciboulette ciselée finement et faire de même avec la coriandre
9. Saupoudrer de piment d'Espelette et mélanger le tout
10. Étaler la préparation à la ricotta/yaourt grec sur la pâte à tarte.
11. Eplucher l'oignon et le ciseler en lanières
12. Répartir l'oignon ciselé sur la préparation ricotta/yaourt
13. Mélanger le jaune d'oeuf avec un petit filet de lait et à l'aide d'un pinceau badigeonner le tour de la tarte
14. Enfourner et laisser cuire **40 minutes**
15. Laisser complètement refroidir dès la sortie du four
16. Disposer les tranches de saumon sur la tarte refroidie
17. Ajouter un peu de ciboulette
18. Couper quelques tranches de citron très finement et les ajouter sur la tarte.

19. Déguster sans attendre accompagnée d'une salade verte

CONSEILS ET ASTUCES

1- D'après C. Michalak, vous pouvez utiliser du fromage blanc, du mascarpone ou de la crème épaisse !

2- Surveillez la cuisson les oignons ont tendance à brûler, mettre une feuille d'aluminium dessus !
