



Tarte au saumon et fromage frais ail et fines herbes

Ingrédients :

- 1 abaisse de pâte brisée
- 1 emballage de fromage frais ail et fines herbes (genre Boursin)
- 150 grammes de saumon fumé
- 1/2 citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1 sachet de gelée

Préparation :

- 1) Mettre l'abaisse dans un moule avec un papier cuisson, piquer le fond avec une fourchette
- 2) Recouvrir d'un autre papier cuisson, remplir avec des haricots secs
- 3) Cuire à blanc 25 minutes à 220 degrés, laisser refroidir
- 4) Tartiner le fromage frais ail et fines herbes sur le fond de tarte
- 5) Recouvrir avec les tranches de saumon fumé
- 6) Couper des tranches de citron jaune et vert le plus finement possible et décorer la tarte
- 7) Préparer la gelée selon les indications de l'emballage, laisser refroidir la préparation avant de verser délicatement sur la tarte, laisser prendre la gelée

