

Tarte soufflée au saumon



Pour aujourd'hui ce sera une délicieuse tarte soufflée qui associera le saumon au fromage de chèvre, un très bon accord que j'aime beaucoup et qui est vraiment délicieux dans cette belle tarte. Une tarte très fine qui est plutôt agréable à manger avec une texture parfaite grasse au "soufflé". Je pense que je la referais, elle a beaucoup plus et elle est très simple à réaliser. Vous pouvez retrouver ma tarte soufflée aux brocolis [ici](#).

Pour 6 personnes

Ingrédients:

1 pâte brisée

200g de saumon fumé

4 brins de ciboulette hachés

50g de fromage de chèvre frais

2 oeufs

100ml de lait demi-écrémé

10g de beurre

10g de Maïzena

Préparation:

Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).

Déroulez la pâte dans un moule à tarte. Coupez le saumon en petits morceaux et répartissez-les sur le fond de tarte. Faites précuire en bas du four pendant 15min. Parsemez la moitié de la ciboulette.

Dans une casserole, faites fondre doucement le beurre, ajoutez la Maïzena tout en mélangeant. Versez le lait et faites épaissir.

Hors du feu, ajoutez alors le fromage de chèvre frais, le reste de ciboulette haché et les jaunes d'oeufs, fouettez pour avoir une préparation bien homogène. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement.

Versez cette préparation sur la tarte et faites cuire 12min, la tarte doit être bien dorée.

Servez froid (vraiment déééélicieux) ou chaud (ce qui est tout aussi bon). La tarte est vraiment très bonne le lendemain aussi.