

Tourte au saumon

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	1 heure 10 min

Catégories : Plats, Légumes, Poissons crustacés et fruits de mer, Spécial fêtes Populaires

Pour changer de la forme du **classique kouloubiac**, découvrez comment préparer une délicieuse tourte au saumon de fête, à notre façon ! Une recette facile et gourmande, qui plaira à tous.

Pour 6 personnes

Ingrédients

2 Pâtes brisées
4 pavés Saumon désarêtés sans peau
3 c. à soupe Crème fraîche
1 Jaune d'oeuf
4 Pommes de terre
6 Champignons de Paris
1 Échalote
4 brins Aneth
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de tourte au saumon** en épluchant les **pommes de terre**. Faites-les cuire à l'eau pendant 20 min. Égouttez-les.
- 2 Faites cuire les **pavés de saumon** 8 min à la vapeur.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Ciselez l'**aneth** et l'**échalote**. Mélangez-les à la **crème fraîche**. Salez et poivrez.
- 4 Épluchez et émincez les **champignons**. Émiettez le saumon cuit, salez-le et poivrez-le. Taillez les **pommes de terre** en rondelles.
- 5 Beurrez et chemisez un moule à manquer. Foncez-le avec une **pâte brisée**. Disposez une couche de pomme de terre, une de **champignons** et tout le saumon. Versez la crème fraîche et couvrez du reste de pommes de terre et de champignons.
- 6 Couvrez avec la seconde **pâte brisée**, soudez bien les bords. Dorez le dessus au pinceau avec le **jaune d'oeuf battu** avec un peu d'eau.
- 7 Enfournez pour 40 min.

Si vous avez aimé notre tourte au saumon...

- Vous aimerez aussi nos **petites tourtes de Noël**
- Notre **tourte à la dinde**
- Notre **tourte de pommes de terre**
- Nos **recettes de tourtes faciles**