

Tarte aux poireaux et saumon mi-cuit

Accompagnez d'une salade d'épinard ou de roquette.

INGRÉDIENTS

- Une abaisse de pâte feuilletée du commerce
- 2-3 blancs de poireaux finement émincés
- 450g (1 lb) de filet de saumon sans la peau
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 60ml (4 c. à soupe) d'épices à steak
- 45ml (3 c. à soupe) de câpres égouttées, rincées
- Crème fraîche au goût
- 80 ml (1/3 tasse) d'aneth

ÉTAPES

Chauffer le barbecue à 200°C (400°F)

Étendre la pâte sur une plaque de cuisson et la piquer à la fourchette à plusieurs reprises. Réserver la pâte au froid.

Dans un bol, arroser les poireaux d'huile d'olive et assaisonner. Disposer le tout uniformément sur la pâte et mettre au barbecue entre 15 et 20 minutes.

Pendant ce temps, badigeonner le saumon de moutarde et couvrir d'épices à steak. Déposer directement sur les grilles propres et huilées du barbecue et griller 2 minutes de chaque côté, le centre doit être cru.

Dans un fond d'huile chaude dans une petite poêle, faire frire les câpres quelques minutes et les éponger sur un papier absorbant.

Couper le saumon en tranches fines et les étaler sur la tarte. Parsemez de crème fraîche, de câpres frites et de pluches d'aneth.

