

Tarte poireau/truite fumée et Pâte brisée à l'huile d'olive

Ingrédients pour la pâte brisée à l'huile d'olive: (source Secrets Gourmands)

Voilà une recette de pâte à tarte maison toute simple et croustillante. Vous pouvez la parfumer d'épices ou y glisser des graines de sésame, pavot, lin, courge, ...

- 250 gr de farine (200 gr de farine T80 et 50 gr de grand épeautre pour moi)
- 1 œuf
- 4 c à s d'eau froide (ou + tout dépend de la farine utilisée)
- 4 c à s d'huile d'olive
- sel
- Graines de Chia 1 c à s + 1 c à c rase de curcuma

Mélangez dans un saladier la farine, le sel, le curcuma, les graines puis formez un puits pour y verser l'huile.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Incorporez l'œuf, versez l'eau et mélangez rapidement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse.

Emballer-la dans un film alimentaire, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1h environ (vous pouvez également la préparer la veille pour le lendemain ou même la congeler).

Sortez votre pâte et préparez votre tarte.

Ingrédients pour la tarte poireau/saumon : (avec les ingrédients que j'avais dans le frigo)

- 2 poireaux à émincer finement
- quelques tranches de truite fumée (ou saumon)
- 125 gr de ricotta ou un fromage frais de votre choix

- 5 cl de crème de chanvre ou celle de votre choix
- 2 œufs
- 2 tranches de fromage de chèvre ou autre
- muscade, sel, poivre
- un petit reste de noisettes concassées (facultatif)

● Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle puis étuvez les poireaux émincés. Salez légèrement et mélangez régulièrement.

Laissez tiédir et réservez.

Dans un saladier, mettre la ricotta et l'assouplir avec la crème.

Battre à la fourchette 2 œufs et les ajouter au mélange précédent.

Mettre les épices, saler légèrement. Rajoutez le poireau et mélangez.

●Préchauffer le four à 180°.

Chemiser le moule à tarte, piquer la pâte et étaler la moitié de la préparation.

Déposez quelques tranches de truite fumée puis du fromage de chèvre.

Recouvrir avec le reste de la préparation puis parsemez de noisette concassées.

Enfourner à 180° pendant 35 à 40 minutes environ.