

# Tourte au saumon et au boursin



## Pour 6 personnes :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min

## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de saumon frais
- 250 g de saumon fumé
- 1 pot de boursin à l'échalotte
- 2 c. soupe de crème fraîche
  - 3 œufs
  - 1 jaune d'oeuf

## Préparation :

- Préchauffez le four th.7 (220 °c).
- Disposez la pâte au fond d'un plat à tarte.
- Mélangez le boursin, les œufs et les 2 c. à soupe de crème fraîche, puis rajoutez-y le saumon frais découpé en petits morceaux.
- Ensuite disposez le saumon fumé au fond de votre tourte et versez par-dessus, la préparation au boursin.
  - Salez et poivrez.
- Recouvrez de la seconde pâte, enlevez l'excédent, soudez les bords, et faite une chemise au milieu.
  - Badigeonnez d'un jaune d'œuf pour que la pâte dore.
  - Enfournez pour 35 min