

# Tarte aux Asperges et au Saumon

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 Pâte brisée
- 300 grammes d'asperges cuites
- 30 grammes de beurre
- 300 grammes de saumon frais
- 6 tomates cerises
- 2 Œufs
- 250 g de crème fraîche
- Sel - poivre



## Préparation

Déroulez la pâte avec le papier cuisson dans un plat à tarte

Avec une fourchette, piquez le fond de la pâte

Préchauffez le four à 180° C

Coupez les asperges en petits bâtonnets

Réservez quelques pointes d'asperges pour le décor

Dans une poêle mettre le beurre à fondre et grillez vos asperges à feu vif

Mélangez les œufs, la crème et assaisonnez avec le sel et le poivre

Disposez les pointes d'asperges dans le fond de la tarte

Ajoutez le saumon coupé en cubes

Versez l'appareil et décorez avec les points d'asperges et les tomates cerises

Enfournez pendant 35 à 40 minutes selon le four

