

Tarte feuilletée au saumon fumé

Ingrédients

- pâte feuilletée
- saumon fumé*
- crème*
- gingembre
- citron
- poivre Sichuan
- fécule de maïs



Recette

Etaler la pâte feuilletée et préparer ensuite la crème* que vous mélangerez à la fécule de maïs et aux épices.

Déposer les tranches de saumon fumé* sur la pâte et verser doucement la préparation à base de crème*.

Mettre le tout à cuire pendant 10 à 15 minutes au four à 200°C en prenant soin de surveiller régulièrement.