

Tarte fine aux rillettes de saumon et radis

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 Rouleau de pâte Brisée

Quelques Radis ronds

Sel & poivre

1 olive

Pour les rillettes de saumon :

400 g de saumon frais

200 g de saumon fumé

120 g de crème fraîche épaisse

1 citron

Préparation :

Préparez les rillettes :

Faites cuire le saumon 10 min à la vapeur. Emiettez le.

Hachez finement les tranches de saumon fumé.

Mélangez dans un saladier le saumon frais avec le fumé, la crème fraîche et le jus du citron.

Salez et poivrez.

Placez au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 180°C (Th. 6).

Déroulez la pâte avec sa feuille de papier cuisson.

A l'aide d'une roulette à pizza ou d'un couteau, donnez lui une forme de poisson.

Déposez la sur une plaque, piquez la à la fourchette et enfournez pour 15 à 20 min.

Une fois sortie du four, laissez la refroidir sur une grille.

Lavez et essuyez les radis, puis coupez les en très fines rondelles.

Étalez les rillettes sur le fond de tarte, disposez les rondelles de radis comme s'il s'agissait d'écailles et coupez un morceau d'olive pour faire l'œil

Servez frais.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!