



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte saumon endives et brisures de marrons .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée épaisse
 - 120 g de lardons naturels
 - 2 gros œufs
 - 200 g de marrons cuits à la vapeur
 - 200 ml de lait concentré non sucré
 - 3 grosses endives
 - 400 g de saumon frais
 - Curry
 - Huile
 - Sel, poivre
-
- Émietter le saumon en dés. Laver, couper les endives
 - Faire tout revenir dans une poêle huilée
 - Assaisonner de curry. Cuire les marrons dans leur sachet de cuisson pendant 5 minutes au bain-marie
 - Détailler quelques marrons et les incorporer aux endives. Garder des marrons entiers
 - Dans un saladier mélanger les œufs et le lait concentré. Saler et poivrer
 - Dérouler et piquer la pâte dans un moule à tarte en conservant la feuille de papier sulfurisé
 - Verser la préparation lactée sur le fond de tarte puis ajouter les marrons, lardons, saumons et endives.
 - Enfourner à four préchauffé à 210°C th.7 pendant 25 minutes dans la partie basse du four

Astuces :

- Au moment de servir on peut parsemer des amandes effilées grillées
- Le lait concentré remplace le lait et la crème liquide

