

# Tarte au saumon fumé au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 7	Astuces : 13	

## Ingrédients

Pour la pâte Brisée:

150G de farine

75G de beurre mou

40G d'eau

1CàC de sel Pour la garniture de la tarte:

200G de crème épaisse

4 tranches de saumon fumé

2 oeufs

2 tomates

## Etapas

Pour la pâte Brisée:

Â»

Mettre la farine, l'eau, le beurre mou, le sel dans le bol du thermomix et mixer 30 secondes sur le mode épi.

Â»

Etaler la pâte, la mettre dans un moule a tarte, piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette.

Pour la garniture:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Poser les tranches de saumon fumé sur la tarte.

Â»

Couper les tomates en lamelles et les poser sur les tranches de saumon fumé.

Â»

Mettre les oeufs, la crème épaisse dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Verser la préparation dans votre moule a tarte et enfourner 30 minutes.