# Tarte au saumon et aux épinards frais

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 15 minutes.

**Temps de cuisson :** 40 minutes.

**Ingrédients :**

pâte feuilletée du rayon frais
300 g de saumon rose frais
400 g d'épinard frais
250g de crème fraîche
3 œufs
2 échalotes
1 cuillère à café d'eau-de-vie ou de cognac

**Etape 1 :**

Équeuter les épinards, les faire cuire dans un peu d'eau bouillante salée pendant environ 5 min. Pendant ce temps, étendre la pâte feuilletée.

Faire préchauffer le four à 175°C.

**Etape 2 :**

Égoutter les épinards. Écraser le saumon et ajouter les 2 échalotes très finement émincées. Bien mélanger.

Ajouter les 3 jaunes d'œufs (garder les blancs que l'on montera ensuite en neige), la crème fraîche et bien mélanger le tout.

Presser les épinards pour en retirer toute l'eau. Les détailler en lanières et ajouter le tout à la

préparation.
Ajouter la cuillère d'eau-de-vie. Saler, poivrer.

**Etape 3 :**

Monter les blancs en neige ferme et les ajouter délicatement à la préparation.
Verser le tout sur la pâte feuilletée et enfourner pendant 35-40 min à four moyen.

Servir chaud.