TARTE SAUMON-WAKAME

Ingrédients :

4 cs de wakamé sec
3 échalotes
2cs d'huile d'olive
10 cl de vin blanc
2 tranches de saumon fumé
3 œufs
15 ml de crème fraiche épaisse
2 yaourts au soja
2 cs de câpres
Sel, poivre
1 pâte feuilletée ou brisée

Préparation :

Laisser tremper le wakamé dans de l'eau tiède quelques minutes.
Emincer les échalotes et les faire revenir dans huile d'olive puis déglacer au vin blanc et laisser réduire quelques minutes.
Egoutter les algues et les découper aux ciseaux.
Découper le saumon en petits morceaux.
Battre les œufs avec les yaourts et la crème.
Incorporer les échalotes, les câpres écrasées, les algues et le saumon.
Saler, poivrer.

Cuisson :

Dans un four préchauffé à 180 ° C, précuire le fond de tarte pendant 10 minutes.
Garnir avec la préparation et enfourner pour 15 à 20 minutes supplémentaires.

Recette proposée par Lisbeth.E
Inspirée d'un site internet
Troc-recettes du 28/01/2019 : Lanmodez