

# Tarte concombre-saumon fumé

## Ingrédients :

### Pour la pâte

- 3 œufs,
- 75 ml de parmesan râpé,
- 10 ml de paprika,
- 15 ml d'eau bouillante,
- 75 ml de maïzena,
- 20 ml de farine,
- 5ml de levure chimique,
- 10 ml d'huile

### Pour la garniture :

- 1 petite échalote,
- 5 branches d'aneth effeuillées, 200g de fromage blanc,
- 1/2 concombre,
- 6 tranches de saumon fumé

## Les étapes :

- Mettre les 3 jaunes d'œuf, ajouter le parmesan râpé, l'eau chaude et le paprika. Battre énergiquement au fouet électrique
- Ajouter la maïzena, la farine et la levure. Mélanger à nouveau.
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Incorporer les blancs au mélange précédent en soulevant délicatement. Ensuite ajouter l'huile.
- Verser dans le moule à garnir. Faire cuire 10 mn à 200° C dans le four préchauffé. Démouler chaud.
- Hacher finement l'échalote et l'aneth. Ajouter le fromage blanc, le sel, le poivre et mixer de nouveau.
- Laisser refroidir avant de garnir avec le mélange au fromage blanc, puis de couvrir de concombre coupé en rondelles très fines, et de tranches de saumon fumé.



Sources <https://nathbouvtupperware.wordpress.com/2019/06/10/recette-tarte-concombre-saumon-fume/>