

## *Tarte Soleil au Saumon - Aneth*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	2x
- FROMAGE FRAIS	100g
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 c à café
- SAUMON FUMÉ	100g
- ANETH	
- GRAINES DE PAVOT	qq.
- OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Etalez la première pâte feuilletée sur une grande plaque allant au four (sur du papier sulfurisé).
- Etalez le fromage frais puis le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Répartissez le saumon fumé sur toute la surface.
- Ciselez l'aneth et saupoudrez-en le saumon.
- Déposez alors la seconde pâte feuilletée sur le tout.
- Posez un petit verre (renversé) au centre et appuyez légèrement pour marquer la pâte mais sans la couper.
- Commencez par découper avec un couteau bien aiguisé la pâte en 4 parts égales.
- Découpez ensuite chaque quart en 3.
- Prenez chaque bande et tournez-la deux fois sur elle-même pour former une torsade.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Retirez le verre de la pâte et saupoudrez le centre de graines de pavot.
- Battez l'œuf en omelette puis badigeonnez-en la pâte.
- Enfournez 30-35 minutes en vérifiant la cuisson à partir de 25 minutes.
- Servez tiède ou froid en prédécoupant légèrement les torsades.

