

TOURTE AU SAUMON ET ENDIVES



Ingrédients pour 6 personnes :

2 rouleaux de pâte brisée ou feuilletée
1 pavé de saumon sans arêtes et sans peau (environ 350 g)
4 endives (650 g environ)
1 petit oignon doux
le jus d'1/2 citron
20 cl de crème liquide
3 oeufs et 1 jaune
1 cuillère à soupe de sucre
sel poivre, persil ou persillade, éventuellement de la coriandre

Rincez, essuyez et émincez les endives (*j'évide une petite partie de la base de l'endive*). Epluchez et émincez l'oignon. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et ajoutez les endives émincées, arrosez-les avec le jus de citron, ajoutez l'oignon émincé. Couvrez, puis laissez cuire lentement sur feu doux pendant 5 mn. Ajoutez le sucre. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 10 mn sans couvrir et en remuant de temps en temps. Versez le tout dans un saladier et laissez refroidir.

Faites cuire le saumon à la vapeur ou dans une poêle. Laissez tiédir, émiettez-le et ajoutez-les aux endives.

Préchauffez le four sur thermostat à 200°.

Dans un bol battez les 3 œufs, ajoutez la crème. Incorporez-les aux endives et au saumon. Ajoutez également si vous le désirez du persil ciselé,

Tapissez un moule (graissé si besoin, vous pouvez aussi utiliser du papier sulfurisé) de 24 à 26 cm de diamètre et assez haut (j'utilise un moule à gâteau démontable) avec un disque de pâte. Piquez-en le fond et versez le mélange refroidi d'endives/saumon. Recouvrez avec le deuxième disque de pâte.

Scellez les deux pâtes en appuyant les bords avec une fourchette ou simplement en pinçant avec les doigts. Pratiquez une ouverture au centre (je n'ai pas fait). Dorez au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine. Vous pouvez faire des dessins avec la pointe d'un couteau.

Enfournez la tourte au four pendant environ 15 mn à 200° et ensuite pendant environ 25 mn à 180° selon les fours. Servez chaud.