



## TARTE FINE AU SAUMON ET À LA CHOUCROUTE

20 MIN.  
DE PRÉP.

45 MIN.  
EN TOUT

431 KCAL  
PAR PERSONNE

① Lipides: 23 g, Glucides: 42 g, Protéines: 9 g par personne

### IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

#### Tranches

1	pâte feuilletée rectangulaire abaissée (env. 25 x 42 cm)
200 g	de demi-crème acidulée
2 cs	de raifort râpé en bocal
500 g	de choucroute cuite
½ cc	de sel
un peu	de poivre

#### Cuisson au four

200 g	de saumon fumé, en tranches
1 bouquet	de cerfeuil

### VOICI COMMENT FAIRE

#### Tranches

Dérouler la pâte, poser sur une plaque du four avec le papier cuisson. Mélanger la demi-crème acidulée et le raifort, répartir sur la pâte. Bien égoutter la choucroute, répartir dessus, saler et poivrer.

#### Cuisson au four

Cuisson: env. 25 min dans le bas du four préchauffé à 240° C. Retirer, éfilocher le saumon, répartir sur la tarte. Parsemer le cerfeuil.

#### BON À SAVOIR



**Servir avec:**  
salade verte.



Retrouvez la recette sur:  
[fooby.ch/fr/recettes/12216/](https://fooby.ch/fr/recettes/12216/)