



Tarte sapin au saumon fumé et Poisson d'Avril



1 sapin



35 minutes

CE QU'IL TE FAUT

- 2 pâtes feuilletées
- 150 g de fromage frais
- 6 tranches fines de saumon fumé
- 4 c. à café de mélange d'épices Poisson d'avril
- 1 jaune d'œuf

CONSEILS FÉÉRIQUES

Si tu prépares la tarte à l'avance, couvre-la d'un linge propre ou d'un film alimentaire à température ambiante pour que le feuilleté garde son croustillant.

ACTION !

- Préchauffe ton four à 180 °C (th. 6).
- Sors la première pâte feuilletée et étale le fromage uniformément en laissant 1 cm libre sur le pourtour.
- Parsème les 4 c. à café du mélange d'épices Poisson d'Avril sur le fromage pour une touche de magie et recouvre avec les tranches de saumon fumé.
- Dépose la seconde pâte feuilletée par-dessus et aplatis légèrement avec tes mains. Respire... la maison commence à sentir bon Noël !
- Découpe un joli sapin et utilise les chutes pour créer de petites étoiles ou formes décoratives.
- Torsade les branches du sapin pour créer un effet féérique et dynamique. Dore généreusement au jaune d'œuf.
- Enfourne 20 minutes à 180 °C jusqu'à ce que ta tarte soit bien dorée et croustillante.