

Tarte à l'oignon et saumon, tagliatelles de courgette à l'ail et ciboulette fraîche

Recette pour 4

Description

Tarte classique, composée d'une garniture et d'un mix à base d'oeuf ou de béchamel et fromage.

L'astuce du chef

Ne pas mettre la béchamel trop chaude au contact de la pâte, elle ne résisterait pas à la température.

Ingrédients

Pâte Brisée

- 500 Gr Farine
- 10 Gr Sel
- 1 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 160 Ml Eau

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Garnitures

- 250 Gr Oignon
- 125 Gr Bacon

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Tagliatelles

- 2 Unité(s) Courgette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Béchamel

- 30 Gr Farine
- 25 Gr Beurre
- 250 Ml Lait
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Détaillez le bacon en lardon.

Épluchez les oignons, puis les émincer.

Lavez les courgettes, coupez les extrémités, puis les passer à la mandoline dans le sens de la

longueur pour obtenir une forme de tagliatelle.

Pâte Brisée

Dans un bol, mélangez le sel et la farine (tamisée).

Creusez une fontaine avec vos doigts, y déposez l'oeuf, Versez l'huile d'olive et l'eau.

Mélangez l'ensemble sans trop travailler la pâte.

Versez votre pâte sur la table, la travailler encore un peu de manière à avoir une belle homogénéité.

Roulez-la en forme de boule, l'envelopper d'un film plastique alimentaire.

La garder dans le frigo au moins 1 heure.

Garnitures

Faites revenir dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre les oignons jusqu'à l'obtention d'une coloration légèrement caramélisée.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir les lardon 2 minutes, puis les égoutter dans une passoire.

Béchamel

Mettre le lait à bouillir.

Faites fondre doucement le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, à l'aide d'un fouet, n'arrêtez pas de brasser.

Vous venez de réaliser un roux, que vous portez à ébullition, versez délicatement sans vous brûler le lait chaud sur le roux.

Mélangez avec le fouet et reporter le tout à ébullition (attention que le feu soit pas trop fort).

Sortez du feu et ajoutez le jaune d'oeuf, bien mélanger à nouveau, ajoutez les oignons et vérifier l'assaisonnement.

Tagliatelles

Dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, faites revenir les tagliatelles, environ 10 minutes avant de les servir idéalement.

Cuisson

Remplissez jusqu'à mi-hauteur de la béchamel (froide ou tiède), déposez les lardons sur le dessus.

Placez la tarte dans le four pour 25 mn environ.

Montage

Mettre une portion de tarte dans une assiette ronde, déposez sur le côté les tagliatelles de courgette.

Bon appétit!