

**Tarte aux endives et saumon frais**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/tarte-aux-endives-et-saumon-frais-p1080252-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte brisée**](https://recettes.de/pate-brisee)  
**- 3 échalotes**  
**- 600 g d'**[**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 2 càs de jus de citron**  
**- 300 g de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **sans peau**   
**- 140 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- 2 œufs**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
-** [**noix de muscade**](https://recettes.de/muscade)

**1 cercle à tarte de 24 cm de diamètre beurré (1)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Foncer le cercle à tarte de pâte (penser à le beurrer!).   
Éplucher et émincer finement les échalotes. Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile.  
Nettoyer les endives. Les couper en deux et retirer le cœur dur.  
Les tailler finement et les ajouter aux échalotes. Bien remuer. Saler et poivrer.  
Arroser les légumes de jus de citron et les laisser cuire en remuant de temps en temps,   
jusqu'à ce que les endives soient fondantes.  
Laisser refroidir.  
Couper le saumon en petits dés (bien vérifier qu'il n'y a pas d'arête).  
Écraser le mascarpone à la fourchette puis le fouetter avec les œufs.  
Saler, poivrer et râper une grosse pincée de noix de muscade.  
Étaler les endives sur le fond de tarte.  
Répartir les dés de saumon et arroser de la crème au mascarpone.  
Enfourner pour 35 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu avant de décercler délicatement.  
Servir avec une salade verte.