**Tourte au saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Tourte-%C3%A0-la-Truite-des-Pyr%C3%A9n%C3%A9es-avril-2009-112-copie.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**Pâte brisée :  
-** **300 g de farine - 150 g de beurre - 75 g d'eau - ½ càc de sel  
Garniture :**  
**- une boîte de saumon au naturel (200 g égoutté)** **- 4 œufs - 4 biscottes - 3 échalotes  
- 4 càs de persil haché - 200 g de crème fraîche - sel & poivre du moulin - 1 blanc d'œuf** **Sauce** (facultatif) :  
**- Crème fraîche - jus de citron - sel & poivre du moulin**

**Un moule ou un cercle à tarte de 24 cm de diamètre**  
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante)**

 Préparer la pâte brisée comme [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). Foncer un moule avec les ¾ de la pâte.  
Étaler le reste pour faire le couvercle. Couvrir et réserver au frais.  
**La garniture :**Écraser les biscotte. Hacher les échalotes finement. Égoutter et émietter le saumon.  
Mélanger dans un saladier, le poisson, la chapelure de biscotte, les échalotes, la crème, les œufs et le persil. Assaisonner de sel et poivre du moulin.  
**Le Montage :**  
Verser la garniture sur le fond de pâte.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifFaire un trou dans le centre du couvercle pour la cheminée et le poser sur la tarte.  
Fermer hermétiquement la tourte. Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.  
Strier la pâte à l'aide d'une fourchette. Faire une cheminée avec du bristol.  
Enfourner pour 35 minutes environ. Vérifier la cuisson et démouler.  
**La crème :**Dans un bol battre de la crème liquide bien froide avec un filet de jus de citron.  
Saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.  
**Le service :**Servir la tourte chaude avec une cuillerée de crème très froide si vous le désirez.  
Accompagner d'une salade.