**Tarte saumon-épinards**

** Pour 6 gourmands
Pâte :**- **200 g de farine - 100 g de beurre - 50 g d'eau - sel
Garniture :**
- **1 kg d'épinards frais ou 600 g de feuilles d'épinards surgelés
- 450 g de filets de saumon
- 2 œufs entiers + 2 jaunes
- 200 g de crème fraîche
- 2 càs de ciboulette ciselée
- 100 g de comté râpé
- 2 càs de pastis
- 1 càs de baies roses
- sel & poivre du moulin

Un cercle ou un moule à tarte de 26 cm de diamètre.
Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante) ou 190° (chaleur statique).**

**La Pâte :**J'ai fait une pâte brisée que vous trouverez [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le cercle ou le moule avec la pâte. Piquer la pâte à la fourchette.
Couvrir et réserver au réfrigérateur.

**Garniture :**Couper le saumon en petits dés. Saler et poivrer.
Faire fondre les épinards sur feu doux. Les égoutter et bien les essorer.
Battre les œufs entiers avec les jaunes, la crème, le pastis, la ciboulette, du sel & poivre du moulin.
Disposer les dés de saumon sur le fond de tarte.Recouvrir avec les épinards.
Verser l'appareil aux œufs.Parsemer de baies roses. Parsemer de gruyère râpé.
Enfourner pour 45 minutes environ jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.