

## « Tourte au saumon de Novège et au thon »

pour 10 personnes

### **Pâte Brisée**

*500g de farine/300g de margarine/15cl d'eau/une pincée de sel et de sucre*

Mélanger la farine le sel et le sucre, incorporer la margarine puis l'eau. Faire une petite boule de pâte puis laisser reposer.

### **Garniture**

*600g de saumon frais/400g de thon/5 tomates/300g de gruyère*

Prélever 400g de pâte Brisée pour la recette. Bien l'étaler dans un plateau à tarte. Disposer en fond les tomates en tranches (préalablement mondées), le thon en miettes, le gruyère râpé puis finir avec le saumon, bien réparti en fines tranches.

### **Migaine**

*1/4l de crème/1/4l de lait/6 oeufs/sel, poivre*

Battre tous les ingrédients puis verser la migaine sur la tourte. Découper un « couvercle » de pâte feuilletée (400g), le disposer au dessus. Bien souder les deux pâtes entre elles afin d'éviter les fuites. Battre un oeuf puis au pinceau enduire le dessus de la tourte (possibilité de réaliser un décor à l'aide d'une fourchette). Ne pas oublier de faire une petite cheminée. Mettre au four à 200° pendant environ 40 minutes. Servir avec quelques crudités et pour le vin un Pinot gris fera très bien l'affaire.

Bon appétit!

#### **Recette proposée par :**

**Denis Bastien**  
**Restaurant du Commerce**  
**[www.hotel-europe-commerce.fr](http://www.hotel-europe-commerce.fr)**

4, route de Bruyères  
88600 Grandvillers  
Tel: 03.29.65.71.17