

Tarte fine nordique *à u saumon*

Pour 4 pers.

1 pâte feuilletée pur beurre
4 tranches de saumon fumé
1 concombre
2 oignons blancs
Une pincée de cumin
2 yaourts grecs
1 citron
1 bouquet d'aneth
1 Cs de moutarde voir moins
Sel, poivre

Préchauffe le four à 240 °C. Déroule la pâte avec son papier cuisson sur une plaque. Recouvre d'une autre feuille de papier puis d'une seconde plaque. Enfourne pour 15 min. Retire la seconde plaque et le papier cuisson, puis poursuite la cuisson 2 à 3 min, pour dorer la pâte. Pèle et coupe le concombre en petits dés. Émince finement les oignons. Lave, sèche et cisèle l'aneth. Dans un bol, mélange les yaourts avec la moutarde, la moitié du jus du citron, le cumin, le concombre, les oignons et l'aneth (garde des pluches pour le décor). Sale et poivre. Tartine la pâte cuite de ce mélange. Coupe le saumon en lanières et répartis-les avec le reste d'aneth. Arrose de jus de citron. Déguste aussitôt.

