

**Techniques mises en œuvre :**  
 – *Utilisation d'une pâte prête à dérouler*

Denrées	Unités S.I	Quantités pour 8p	Quantités pour .....p.	Équivalences
Pâte brisée à dérouler	pièce	1		
Poireau	kg	0,800		
Saumon fumé	kg	0,200		
Crème fraîche	L	0,200		
Œuf	pièce	2		
Gros sel	càc	1		
Sel, poivre	PM			

	ETAPES DE FABRICATION	Matériel
<b>1</b>	Laver le poireau ; éliminer la partie trop verte ; fendre le fût et relaver soigneusement pour bien éliminer la terre.	Matériel de légumerie
<b>2</b>	Tailler le poireau en rondelles de 1 cm d'épaisseur	Planche Couteau d'office
<b>3</b>	Faire bouillir de l'eau, avec le gros sel. Cuire le poireau quelques minutes. Egoutter dans une passoire	Casserole Passoire
<b>4</b>	Préchauffer le four à 200°C	
<b>5</b>	Préparer l'appareil : verser les œufs cassés un à un, ajouter la crème, le sel et le poivre. Mélanger au fouet.	Saladier Verre + plaque Fouet
<b>6</b>	Foncer le moule à tarte avec la pâte déroulée sur son papier cuisson ; couper l'excédent de papier autour de la pâte. Piquer légèrement le fond de pâte	Moule à tarte Ciseaux Fourchette
<b>7</b>	Disposer les tranches de saumon sur le fond de la tarte. Recouvrir avec le poireau égoutté.	Spatule
<b>8</b>	Verser l'appareil	
<b>9</b>	Faire cuire 30 à 40 minutes à 200°C	

**Vocabulaire technique**  
 Foncer : .....