



Smoked Salmon Brunch Tart

with Capers and Chive Cream Cheese

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, 2 medium bowls, measuring spoons, strainer, zester, large bowl, parchment paper, small pot, whisk

Ingredients

	2 Person
Smoked Salmon	100 g
Puff Pastry	340 g
Shallot	50 g
Lemon	1
Chives	7 g
Capers	30 g
Cream Cheese	129 g
Sour Cream	6 tbsps
Spring Mix	56 g
Seed Blend	28 g
Sugar*	1 tsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Bake tart shell

Unroll **pastry**, discarding the wax paper, then place on a parchment-lined baking sheet. Using a small knife, score a ½-inch border around **pastry**. (NOTE: Make sure not to cut all the way through!) Poke centre of **pastry** all over with a fork, avoiding the border. Bake in the **middle** of the oven until **pastry** is golden-brown and cooked through, 18-22 min. When **tart shell** is done, use parchment to carefully transfer from the baking sheet to a rack to cool slightly, 10-15 min.



Make herby cream cheese and salad

While **tart shell** cools, drain **capers**. Thinly slice **chives**. Add **cream cheese, sour cream, half the chives** and **lemon zest** to another medium bowl. Season with **pepper**, then stir to combine. Set aside. Add **1 tbsps pickling liquid** and **1 tbsps oil** to a large bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine. Add **spring mix** and **seed blend**, then toss to combine.



Pickle shallots

While **tart shell** bakes, peel, then thinly slice **shallot**. Zest, then juice **three quarters of the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges. Add **shallots, lemon juice, 2 tbsps water** and **1 tsp sugar** to a small pot. Season with **salt**. Bring to a simmer over medium-high heat. Once simmering, cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min. Remove the pot from heat. Transfer **shallots, including pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool.



Finish and serve

Drain **shallots**, discarding pickling liquid. Spread **herby cream cheese** over centre of **cooled tart**, avoiding the border. Arrange **smoked salmon, capers** and **shallots** over **herby cream cheese**. Sprinkle **remaining chives** over top. Cut **tart** into quarters. Divide **tart** and **salad** between plates. Squeeze over a **lemon wedge**, if desired.

EN 3303



Tarte au saumon fumé pour le brunch

avec câpres et fromage à la crème à la ciboulette

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, tamis, zesteur, grand bol, papier parchemin, petite casserole, fouet

Ingrédients

	2 personnes
Saumon fumé	100 g
Pâte feuilletée	340 g
Échalote	50 g
Citron	1
Câpres	30 g
Crème sure	6 c. à soupe
Mélange printanier	56 g
Mélange de graines	28 g
Sucre*	1 c. à thé
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la croûte de tarte

Dérouler la **pâte feuilletée**, jeter le papier ciré, puis la disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. À l'aide d'un petit couteau, tracer une bordure de 1,25 cm (½ po) autour de la **pâte**.

(REMARQUE : Ne pas couper au travers de la pâte!)

À l'aide d'une fourchette, percer le centre de la **pâte** sur toute sa surface, en évitant le rebord. Faire cuire au **centre** du four de 18 à 22 minutes, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et entièrement cuite. Transférer soigneusement la **tarte** sur une grille de refroidissement et laisser refroidir de 10 à 15 minutes.



3 Préparer le fromage à la crème et la salade

Pendant que la **croûte de tarte** refroidit, égoutter les **câpres**. Émincer la **ciboulette**. Dans un autre bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette** et le **zeste de citron**. **Poivrer**, puis bien mélanger. Dans un grand bol, ajouter **1 c. à soupe de marinade** et **1 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivre**, puis bien fouetter. Ajouter le **mélange printanier** et le **mélange de graines**, puis bien mélanger.



2 Faire mariner les échalotes

Pendant que la **croûte de tarte** cuit, peler, puis émincer l'**échalote**. Zester, puis presser les **trois quarts** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **jus de citron**, **2 c. à soupe** d'**eau** et **1 c. à thé** de **sucre**. **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Retirer la casserole du feu. Transférer les **échalotes**, incluant la **marinade**, dans un bol moyen. Réfrigérer.



4 Terminer et servir

Égoutter les **échalotes** et jeter la marinade. Étendre le **fromage à la crème aux herbes** au centre de la **tarte refroidie**, en évitant le rebord. Disposer le **saumon fumé**, les **câpres** et les **échalotes** sur le **fromage à la crème**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**. Couper la **tarte** en quartiers. Répartir la **tarte** et la **salade** dans les assiettes. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

FR 3303