

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 tbsp |
| Spring Mix | 56 g |
| Seed Blend | 28 g |
| Sugar* | 1 tsp |
| Oil* | |

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 tbsp pickling liquid** and **1 tbsp 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

- Meanwhile, peel, then thinly slice **shallot**.
- Zest, then juice **three quarters of the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.
- Add **shallots, lemon juice, 2 tbsp 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 top. Sprinkle with **remaining chives**.
- Cut **tart** into quarters.
- Divide **tart** and **salad** between plates.
- Squeeze a **lemon wedge** over top, if desired.

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 |
| Ciboulette | 7 g |
| Câpres | 30 g |
| Crème sure | 6 c. à soupe |
| Fromage à la crème | 129 g |
| Mélange printanier | 56 g |
| Mélange de graines | 28 g |
| Sucre* | 1 c. à thé |
| Huile* | |

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'appi.

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 **poivrer**, puis bien fouetter. Ajouter le **mélange printanier** et le **mélange de graines**, puis bien mélanger.



2 Faire mariner les échalotes

- Entre-temps, 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 **sucré**. **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucré** 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.