

Tarte salée apéritive

Hello les gourmands,

Envie d'un apéro raffiné et plein de fraîcheur ? Cette tarte salée va mettre tout le monde d'accord! :-)

Elle est composée d'un streusel à l'aneth croustillant, d'une génoise moelleuse aux oignons, d'une mousse d'avocat onctueuse et de lamelles de saumon fumé. Un joli combo de saveurs et de textures! ;-)

Et pour la touche finale : des radis croquants, de la betterave colorée, quelques tranches de citron et une pointe d'aneth pour un max de peps!

Élégante et savoureuse, cette recette est parfaite pour épater vos invités à l'apéritif! Pour réaliser cette tarte pour **environ 12 personnes**, il vous faudra :

Streusel

- 60gr de Gruyère râpé
- 50gr de beurre
- 50gr de poudre d'amandes
- 50gr de farine
- 5gr d'aneth

Génoise salée

- 4 œufs
- 2 càc de sel
- 10 tours de moulin à poivre
- 50gr d'oignon
- 100gr de farine

Mousse d'avocat

- 3 avocats
- 3 càc de jus de citron
- 225gr de crème entière
- 1 càc de sel
- 5 tours de moulin à poivre
- 1 zeste de citron

Décor

- 200gr de saumon fumé
- 5 radis
- 1 betterave crue
- 1 citron
- Quelques brins d'aneth



Commencez par réaliser le streusel à l'aneth qui apportera du croustillant à la tarte.

Streusel

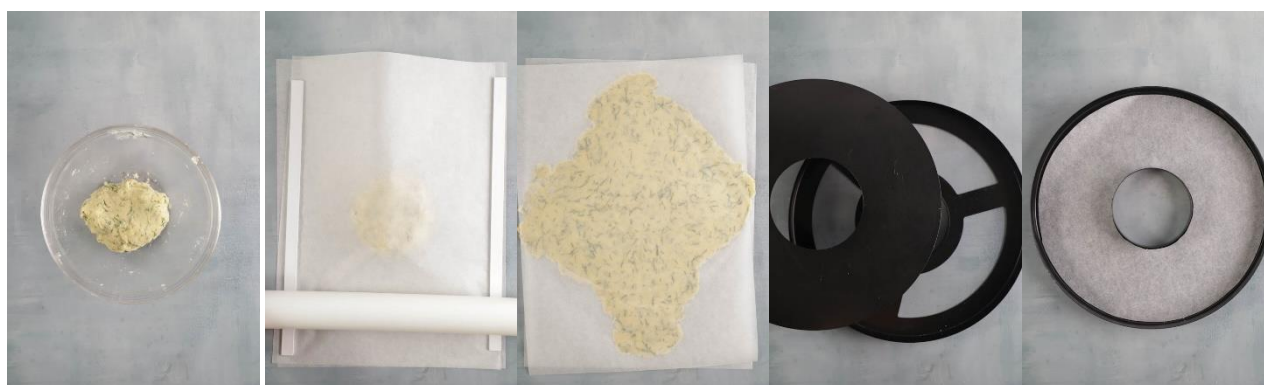
Dans un grand bol, versez **60gr de Gruyère râpé**, **50gr de beurre** et **50gr de poudre d'amandes**. Ajoutez ensuite **50gr de farine** et ciselez finement **5gr d'aneth**.



A la main, mélangez le tout afin d'obtenir une pâte bien homogène. Placez la pâte entre **deux feuilles de papier cuisson**, puis étalez-la à **3 mm** en vous aidant des barrettes à biscuits et d'un gros rouleau à pâtisserie.

Déposez la pâte au **congélateur pendant environ 10 minutes**. Préchauffez votre four à **180°C, chaleur tournante**.

Une fois la pâte bien refroidie, munissez-vous du **moule à tarte couronne**. Le démoulage de la tarte sera parfait grâce au fond amovible. Cependant, je vous conseille de recouvrir le fond d'une feuille de papier cuisson afin d'éviter toute mauvaise surprise. ;-)



Découpez ensuite le streusel en vous aidant de la feuille de papier cuisson en forme de couronne. **Déposez à nouveau la feuille de papier cuisson au fond du moule**, puis ajoutez le streusel.

Enfournez pendant **10 minutes au milieu du four préchauffé**. Voilà, le streusel est cuit. Laissez bien **votre four allumé**, nous allons encore en avoir besoin.

Nous allons maintenant pouvoir réaliser la génoise salée aux oignons.



Génoise salée

Commencez par casser **4 œufs** dans un grand bol et ajoutez **2 càc de sel**. Aidez-vous des cuillères de mesure afin d'ajouter précisément le sel. Assaisonnez avec **10 tours de moulin à poivre**, puis fouettez le tout à **vitesse max pendant environ 10 minutes**.



Pendant ce temps, coupez finement **50gr d'oignon** et réservez. Versez **100gr de farine** dans un tamis. Voilà, notre préparation a bien moussé. :-)

Tamisez **100gr de farine** dans le mélange précédent. Cette étape est importante afin de ne pas avoir de grumeaux dans notre préparation. Mélangez délicatement la farine à l'aide d'une maryse pour obtenir une masse bien homogène.



Pour finir, ajoutez les oignons coupés et mélangez à nouveau avec la maryse. Munissez-vous du streusel et versez la génoise dessus. A l'aide d'une petite spatule coudée, répartissez la masse uniformément dans le moule, puis **enfournez pendant 10 minutes au milieu du four**.

Après 10 minutes, la génoise est cuite, laissez-la **refroidir à température ambiante dans le moule**. Une fois le fond de la tarte refroidi, nous allons pouvoir réaliser la mousse d'avocat.



Mousse d'avocat

Commencez par couper en deux **3 avocats bien mûrs**. Retirez le noyau ainsi que la peau et déposez-les dans un mixeur.

Ajoutez **3 càc de jus de citron** et mixez le tout jusqu'à obtenir une purée bien fine. Transvasez la purée d'avocat dans un bol et réservez un instant.



Dans un grand bol, fouettez **225gr de crème entière en chantilly bien ferme**. A l'aide d'une maryse, incorporez la **chantilly en 2x** à la purée d'avocat afin d'avoir une mousse bien homogène.



Assaisonnez la mousse avec **1 càc de sel** et **5 tours de moulin à poivre**. Terminez l'assaisonnement en zestant **1 citron** à l'aide de la râpe microplane. Cela va apporter un peu de peps. :-) Mélangez délicatement avec une maryse, puis **goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts**.



Voilà la mousse d'avocat est prête. Préparez une poche à douille, munie d'une douille ronde N°12. Placez la poche dans un pichet et versez-y la mousse d'avocat. Cette technique permettra de remplir proprement la poche sans en mettre partout.

Démoulez votre fond de tarte et déposez-le sur un plateau ou une assiette. Il sera difficile à déplacer une fois décoré. Remplissez la tarte de mousse d'avocat en pochant de jolies pointes. Selon la taille de vos avocats, il est possible qu'il vous reste un peu de mousse. Elle se conservera pendant 3 jours au frigo, bien emballée.

La mousse d'avocat étant pochée, il reste ma partie préférée : les décors. ;-)



Décors

Commencez par répartir **200gr de saumon fumé**, coupé en lamelles, sur la mousse. Préparez ensuite les différents éléments de décoration : des **radis coupés** en lamelles, en gardant aussi certains entiers, **quelques tranches de citron** et des **demi-rondelles de betterave crue**.



Répartissez joliment les éléments de décoration sur la tarte en alternant les couleurs et les textures pour un rendu ultra gourmand.

Pour finir, disposez **quelques brins d'aneth** sur la tarte, en les répartissant de manière à apporter une touche de fraîcheur à la présentation.





Et voilà le résultat : une jolie tarte salée apéritive. :-)

Elle se conservera durant **2 jours au frigo**, bien emballée dans une boîte à tarte.

J'espère que cette recette vous plaira!

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands.

Sophie

