

TARTE DE SALMÃO, ESPINAFRES, QUEIJO DE CABRA E SEMENTES



INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA
- 1 GEMA DE OVO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SEMENTES DE SÉSAMO
- 1 COLHER DE CHÁ DE LINHAÇA
- 300 G DE ESPINAFRES FRESCOS
- 250 G DE SALMÃO FRESCO
- 1 CEBOLA
- 1 NOZ DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 CHALOTA
- PARA O MOLHO BECHAMEL:
 - 10 G DE FARINHA
 - 10 G DE MANTEIGA
 - 25 CL DE LEITE
 - 50 G DE QUEIJO DE CABRA FRESCO
 - SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório batedor na taça e adicione a farinha e o leite. Programe o robot na velocidade 7 durante 1 minuto. Adicione a manteiga em cubos e selecione o programa de molhos a 90°C durante 8 minutos. No final do programa, adicione o queijo de cabra em pedaços e programe a velocidade 8 durante 30 segundos. Reserve o bechamel num recipiente e lave a taça do robot.
2. Remova as hastas dos espinafres e lave as folhas. Escorra as folhas e corte-as em tiras. Descasque a chalota e corte-a ao meio. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, coloque a chalota e pique na velocidade 12 durante 10 segundos. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Adicione os espinafres e 1 colher de sopa de azeite. Selecione o programa de Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Com a espátula raspe as laterais da taça e selecione novamente o programa de Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. No final do programa, adicione o bechamel e programe a velocidade 3 durante 2 minutos. Re-serve o o preparado e lave a taça do robot.
3. Descasque e corte a cebola, corte as postas de salmão em cubos pequenos. Na taça do robot com o acessório misturador, coloque o azeite, as cebolas e o salmão. Inicie o programa de Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
4. Pré-aqueça o forno a 210°C. Unte as formas individuais e cubra-as com a massa folhada, deixando 1 centímetro de margem a toda a volta. Deite a mistura de espinafres e adicione o preparado de salmão. Cubra as tartes com círculos de massa folhada e dobre as bordas para selar. Faça um pequeno orifício no centro de cada torta.
5. Misture a gema de ovo com as sementes de sésamo e linhaça. Pincele a superfície de cada tarte e leve ao forno durante 5 minutos a 210°C. Depois, diminua a temperatura para 180°C durante mais 10 minutos.