

Quiche poireaux et saumon

L'alliance terre/mer





Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée

- 4 Poireaux
- 400 g pavé de saumon
- 30 g Beurre
- 2 Œufs
- 30 cl Crème épaisse
- 10 cl Lait
- Sel
- Poivre du moulin

Ustensiles:

- Poêle
- Plat à tarte
- Saladier
- Fouet

Préparation:

- Supprimer le vert des poireaux et les nettoyer
- Les couper en rondelles d'environ 1 cm de large
- Faire revenir dans la poêle avec le beurre 10 mn à feu doux
- Laisser refroidir
- Préchauffer le four à 180°
- Enlever la peau du saumon et le couper en tranches 1/2 cm
- Dans le saladier, fouetter les œufs, la crème et le lait
- Saler et poivrer
- Dérouler la pâte en conservant le papier cuisson (couper le surplus)
- Etaler les poireaux
- Répartir le saumon
- Verser le contenu du saladier
- Laisser cuire 35 mn

Bon appétit !