

Quiche saumon au lait concentré non sucré

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/09/16/25091466.html>

October 7, 2012

dimanche 16 septembre 2012

Ingrédients :

Pate feuilletée : 1

Lait concentré non sucré : 1 boite

Œufs : 3

Saumon fumé : 4 tranches

Aneth

Poivre



Étaler la pâte. Mélanger le lait les œufs et l'aneth, poivrer. Sur la pâte étaler le saumon coupé en lanière. Verser le mélange œufs lait.

Cuire à four chaud 200°C, 25 à 30 min.

Une quiche, version légère. j'ai beaucoup aimé.