



Ma quiche aux poireaux et saumon

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 3 œufs entiers
- sel
- poivre
- 4 poireaux ou des poireaux surgelés
- 25 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 pincée de paprika
- 1 bouquet de ciboulette
- 250 g de filet de saumon
- gruyère râpé (facultatif)
- 1 à 2 cuillères à soupe de moutarde

Préparation :

Etaler la pâte dans un moule beurré et fariné

- piquer le fond avec une fourchette
- enduire de moutarde le fond de la pâte.



Eplucher, laver, couper les poireaux en rondelles

- Faites-les revenir à feu doux 10 min avec 25 g de beurre.
- Si vous utilisez des poireaux surgelés, comme je l'ai fait, procédez de la même manière.



Fouettez les œufs, ajoutez ensuite la crème, le lait, le paprika et la ciboulette ciselée.

- Salez, poivrez

- Couper le saumon en gros cubes. J'ai utilisé du saumon fumé donc j'ai mis moins de sel car celui-ci est déjà salé.



Sur la pâte, étaler la fondue de poireau, puis mettre les dés de saumon.

- Verser l'appareil crème-œuf et le gruyère râpé.



Enfourner 25 mn à TH 6/7.

- A mi-cuisson, déposer les rondelles de tomates sur le dessus de la quiche.

Bon appétit !