

Quiche au saumon

CUISIMAGES

Réf :
1211

Type :
Entrée
chaude

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
15+30 min
A 180°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de saumon
- 2 petits poireaux
- 250 ml de lait
- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de fumet de poisson
- 20 g de beurre
- 1 pâte brisée
- Sel et poivre



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Diluez le fumet de poisson dans 1 litre d'eau et portez à ébullition. Faites cuire le saumon 4 min, égouttez le, retirez les arêtes et la peau. Emiettez le saumon.



Lavez le poireau et coupez le en rondelles.

Dans une poêle, faites fondre le beurre. Faites cuire le poireau 15 min sur feu modéré en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois.



Étalez la pâte brisée dans un plat à tarte et piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Cassez les œufs et battez les en omelette.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.



Ajoutez ensuite le lait.
Salez, poivrez et mélangez.

Répartissez le poireau et le saumon sur le fond de tarte.



Versez la préparation pour la quiche et enfournez à mi hauteur pour 30 min.



Conseils
Variante
Vin

Servez chaud accompagné d'une salade de mesclun.