



Ma quiche au saumon

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée ou feuilletée
- 250 g de saumon fumé
- 25 cl de crème fraîche (j'ai utilisé de l'allégée à 5% de MG)
- de la ciboulette
- du gruyère râpé
- 3 oeufs
- poivre
- sel (je n'en ai pas mis car le saumon utilisé était déjà très salé, à vous de voir)

Préparation :

Dérouler la pâte brisée et la mettre dans un plat. Piquer afin d'éviter qu'elle gonfle.

Couper le saumon fumé en petits morceaux, j'ai utilisé le ciseau, c'est très rapide comme ça.

Mettre les morceaux de saumon sur la pâte.

Entre temps, fouetter les oeufs et ajouter la crème fraîche et la ciboulette, poivrer et saler éventuellement. Attention, ne pas oublier que le saumon fumé est déjà salé !!!

Mettre cette crème sur les morceaux de saumon et parsemer le gruyère râpé dessus.

Enfourner à TH6/7 jusqu'à ce que le dessus de la quiche soit légèrement gratiné.

Bon appétit !