

QUICHE MARINE AUX POMMES DE TERRE



Pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 6 petites tranches de truite fumée
- 200 g de pommes de terre rissolées surgelées
- 1 boîte de 410 de lait concentré non sucré
- 80 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- cerfeuil
- coriandre

Je préchauffe mon four à 180°C...

Placez la pâte feuilletée dans un grand moule à tarte beurré, ou conservez la feuille de cuisson de la pâte...

Piquez le fond avec une fourchette avant d'y mettre les tranches de truite, puis les dés de pommes de terre, je vous conseille de les saler légèrement...

Dans un saladier, mélangez les oeufs le lait concentré, le gruyère râpé, le cerfeuil et la coriandre, ne salez pas car la truite est salée et si vous l'avez déjà fait pour les pommes de terre ce n'est pas la peine d'en remettre.

Versez la préparation sur les pommes de terre et mettre à cuire au four pendant 40 minutes...