



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Quiche poireaux et saumon .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de saumon frais surgelé
- 25 cl de crème fraîche
- 3 gros œufs
- 500 g de poireaux surgelées
- Aneth, épices à colombo
- Sel, poivre

- Cuire dans une casserole les rondelles de poireaux encore surgelées
- Cuire au bain-marie dans une casserole à ébullition les pavés de saumon dans leur emballage
- Laisser cuire les poireaux et les saumons puis les égoutter, mélanger et réserver
- Dans un saladier battre les œufs en omelette, incorporer la crème fraîche et le gruyère râpé
- Saupoudrer des aromates et assaisonnements puis incorporer le mélange de poireaux et saumon
- Déplier la pâte feuilletée avec sa feuille sulfurisée dans un moule à tarte et foncer la pâte
- Avec une fourchette piquer la pâte puis recouvrir de la préparation
- Enfourner à four chaud à 180°C th. 6 pendant 40-45 minutes en surveillant en fin de cuisson

