



Quiche au Saumon Frais et Fumé



Suggestion de présentation

Pour 8 personnes :

1 pâte à foncer
 150 g pavé de saumon fumé
 200 g pavé de saumon frais
 1 bouquet d'aneth
 100 g d'épinards en branches ou 100 g d'oseille
 appareil à quiche:
 2 oeufs entiers + 2 jaunes
 25 cl de lait entier
 25 cl de crème double
 sel, poivre de Cayenne, muscade râpée
 beurre, huile d'olive, paprika QS

Confectionner une pâte à foncer avec 250 gr de farine, la veille si possible. Beurrer un moule à tarte de 28 cm de diamètre, abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur, foncer le moule, relever les crêtes et pincer les bords. Piquer légèrement le fond, laisser reposer au frais 1h si possible...

... détailler en dés le pavé de saumon fumé ...

... saupoudrer de paprika le pavé de saumon frais de ...

... dans une poêle chaude, saisir le pavé de saumon frais à l'huile d'olive, 2 mn de chaque côté puis émietter grossièrement le saumon...

... ciseler 10 gr d'aneth finement...

... confectionner un appareil à quiche. Ajouter le saumon frais et fumé, l'aneth et hacher grossièrement les épinards en branches cuits et bien pressés ou l'oseille fondue au beurre, vérifier l'assaisonnement...

... verser l'appareil et sa garniture dans le fond de pâte, répartir sur le dessus du gruyère râpé (facultatif). Cuire à four chaud 220° (th.7) pendant 25 à 30 mn...

... décercler 5 mn avant la fin de cuisson lorsque le fond de votre moule à tarte est amovible. Débarrasser la quiche sur une grille à pâtisserie. réserver au chaud.