



Ma quiche au saumon/épinards

Ingrédients :

- **1 rouleau de pâte feuilletée**
- **200 g de saumon fumé**
- **1 barquette de 200 g d'épinards hachés à la crème (ici c'est la marque findus)**
- **20 cl de crème fraîche (ici c'est de l'allégée à 5%)**
- **3 oeufs**
- **100 g de gruyère râpé**
- **ciboulette**
- **poivre noir**
- **sel (cela dépend si votre saumon fumé est très salé ou pas, ici je n'en ai pas mis)**
- **paprika**

Préparation :

Faire cuire les épinards au micro-ondes comme cela est indiqué sur l'emballage. Une fois qu'ils sont cuits, les réserver de côté. Si vous avez des épinards frais, alors les faire cuire comme vous avez l'habitude de le faire, attention ils doivent être bien égouttés afin de ne pas mouiller la pâte et ainsi perdre son croustillant !

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

Couper le saumon fumé en petits morceaux à l'aide d'un ciseau.

Mettre la pâte feuilletée dans un moule à tarte, ici il s'agit d'un moule 30 cm.

Etaler les épinards sur le fond de la pâte.

Ajouter ensuite le saumon fumé en morceaux et le mélange oeufs/crème. Mélanger légèrement afin d'obtenir un mélange homogène et bien réparti.

Ajouter sur le dessus le gruyère râpé et enfourner dans un four préchauffé au Th 6/7.

Laisser gratiner le dessus de la tarte.

Bon appétit !