

Quiche au saumon fumé et raifort

Les ingrédients :

1 pâte feuilletée pur beurre pré-étalée
3 oeufs
25 cl de crème liquide
15 cl de lait
1 bouquet d'aneth
3 c à c bombées de crème de raifort
Saumon fumé en quantité suffisante
Sel et poivre

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée et mettre au frais pendant la préparation des ingrédients.

Dans un saladier battre les oeufs avec la crème, le raifort, le lait, l'aneth ciselé, sel et poivre.

Sur le fond de tarte mettre des morceaux de saumon fumé et verser l'appareil à quiche du saladier avec précaution pour ne pas déplacer les morceaux de saumon fumé.

Sur le dessus déposer en étoiles 5 larges lanières de saumon fumé avec délicatesse pour que les lanières restent apparentes.

Mettre à cuire à four préchauffé à 180° pendant 35 à 40 mn (à adapter en fonction du four).

Servir bien chaud.

On trouve la crème de raifort en grandes surfaces. Si comme moi vous utilisez des tranches de saumon fumé, découpez des morceaux et donnez leur un peu de volume quand vous les déposez sur le fond de tarte.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>