

TARTE SAUMON ET POIREAUX

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 tourtière, 1 gros bol

Ingrédients :

1 pâte brisée
2 poireaux
2/3 tranches de saumon fumé
2 œufs
50 g de gruyère râpé
5 cl de crème fraîche
10 cl de lait
sel, poivre, muscade

Préparation :

- 1 - Emincer les blancs de poireaux, faire fondre dans un peu d'huile d'olive, lorsqu'ils sont fondus, ajouter deux bonnes cuillères à soupe de crème, saler, poivrer, et parfumer avec la muscade, selon votre goût.
- 2 - Etaler cette préparation sur le fond de pâte, recouvrir entièrement de saumon fumé (en tranches entières ou en lanières).
- 3 - Mélanger dans un gros bol deux œufs entiers, 5 cl de crème, 10 de lait, le gruyère râpé, le sel, le poivre et éventuellement encore un peu de muscade.
- 4 - Verser sur la quiche cette préparation et mettre à cuire environ 30 minutes.