

QUICHE AU SAUMON ET AUX EPINARDS

| | |
|---|-------------------------------|
| FACILE | Coût moyen |
| Préparation : 20 minutes | Cuisson 35 minutes |
| 4 personnes en plat unique et 8 personnes en entrée | 1 saladier et 1 moule à tarte |

Ingrédients :

1 pâte brisée
350 gr d'épinards
1 noisette de beurre
80 à 100 gr de saumon fumé
10 cl de crème fraîche épaisse
10 cl de lait
100 gr de fromage râpé
1 pincée de noix de muscade
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Sortir la pâte à l'avance et la dérouler sur le moule à tarte
- 2 - Faire préchauffer le four
- 3 - Laver, trier les épinards et les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec du beurre, laisser refroidir et couper les grossièrement
- 4 - Couper le saumon et disposer le sur la pâte
- 5 - Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème, le lait, le sel, le poivre, la muscade puis ajouter les épinards et le fromage
- 6 - Verser cette préparation doucement sur la pâte
- 7 - Laisser cuire au four pendant 35 minutes à 180 °