



QUICHE AUX POIREAUX ET AU SAUMON

INGRÉDIENTS :

- 200 g de saumon,
- 250 g de ricotta fraîche,
- un œuf,
- un rouleau de pâte brisée,
- 100 g de poireaux,
- ciboulette,
- sel et poivre

PRÉPARATION:

- Déroulez la pâte brisée et placez-la dans un moule. Coupez l'excédent de pâtes. Préchauffer le four à 200°C.
- Eplucher et laver les poireaux, les sécher et les émincer finement.
- Décortiquez l'œuf dans un bol et battez-le à la fourchette. Salez, poivrez et ajoutez la ricotta.
- Travaillez le mélange jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Coupez le pavé de saumon en dés et ajoutez-le au mélange d'œufs.
- Bien mélanger pour marier les saveurs.
- Piquer la pâte avec les dents d'une fourchette, et verser la préparation.
- Coupez la ciboulette directement sur la quiche avec une paire de ciseaux.
- Cuire au four environ 30 minutes.
- Servir chaud.