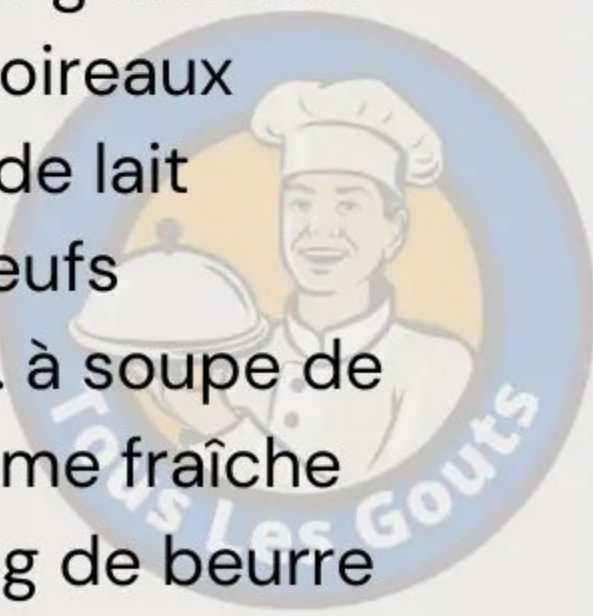




QUICHE AU SAUMON ET AUX POIREAUX

INGRÉDIENTS :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 300 g saumon
- 3 poireaux
- ¼ l de lait
- 3 œufs
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 20 g de beurre
- sel, poivre



PRÉPARATION:

- Préchauffez le four th.7 (210°C).
- Lavez et coupez les poireaux en fines rondelles. Faites-les cuire doucement à la poêle avec le beurre pendant 10 min environ. Salez, poivrez.
- Réservez les poireaux et faites cuire à la place le saumon sans peau et coupé en dés pendant 5 min. Battez les œufs avec le lait et la crème fraîche. Salez, poivrez.
- Disposez les poireaux et le saumon sur le fond de tarte. Versez la préparation et enfournez pendant 40 min environ.