

# QUICHE AU SAUMON

## Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

- 1 pâte brisée
  - 300 g de saumon frais
  - 3 œufs
  - 20 cl de crème fraîche épaisse
  - 10 cl de lait
  - 100 g de gruyère râpé
  - 1 oignon (facultatif)
  - 1 filet de jus de citron
  - Quelques brins d'aneth ou de ciboulette
  - Sel et poivre
- 

## Préparation

### 1. Préparer le saumon

1. Préchauffer le four à **180°C (th.6)**.
  2. Cuire le saumon frais à la vapeur ou à la poêle pendant 5 à 7 minutes.
  3. Laisser refroidir puis émietter le saumon à la fourchette.
  4. Arroser d'un filet de jus de citron et ajouter un peu d'aneth ou de ciboulette.
- 

### 2. Préparer l'appareil à quiche

1. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème et le lait.
  2. Ajouter le gruyère râpé, le sel, le poivre et l'aneth.
  3. Incorporer le saumon émietté.
  4. Mélanger délicatement.
- 

### 3. Montage de la quiche

1. Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte avec son papier cuisson.
  2. Piquer le fond de tarte à la fourchette.
  3. Verser la préparation au saumon sur la pâte.
  4. Lisser la surface avec une spatule.
- 

### 4. Cuisson

1. Enfourner à **180°C pendant 35 à 40 minutes**, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.
2. Laisser tiédir avant de démouler.