

Quiche au saumon frais



Quantité



8 Personne(s)

Préparation



30 min

Cuisson



1 h

Coût de la recette



Abordable

Niveau de difficulté



Facile

Ingrédients

pour Quiche au saumon frais

- 1 rouleau de pâte brisée
- 3 pavés de saumons
- 4 oeufs
- quelques crevettes roses ou grises au choix
- sauce soja
- 150 g de gruyère râpé
- crème fleurette
- aneth
- poivre

Résumé

pour Quiche au saumon frais

C'est comme une quiche au porc, mais avec du saumon cuit à la vapeur avant de faire la tarte.

Préparation

pour Quiche au saumon frais

- 1 Préchauffez le four Th.6 (180°C).
- 2 Faites cuire les pavés de saumon à la vapeur pour les dégraisser.
- 3 Si vous prenez des crevettes fraîches, nettoyez-les et faites-les cuire.
- 4 Déroulez la pâte dans le moule à tarte, et émiettez le saumon dans le fond puis dispersez les crevettes.
- 5 Mettez quelques gouttes de sauce soja.
- 6 Dans un robot, mettez les oeufs, le gruyère, un peu de crème fleurette, de l'aneth et poivrez.

7 Rajoutez dans le plat à tarte et enfournez pendant 45 min à 1 heure.

Astuces

pour Quiche au saumon frais

La cuisson du saumon et des crevettes peuvent se faire la veille.