

## Quiche au saumon frais



Quantité

 8 Personne(s)

Préparation

 30 min

Cuisson

 1 h

Coût de la recette

 Abordable

Niveau de difficulté

 Facile

### Ingédients

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.