

QUICHE SAUMON FUMÉ ET POIREAUX

Ingrédients

- 1 fond de pâte brisée **cuit à blanc**
- 300g de saumon fumé
- 4 blancs de poireaux
- 2 échalotes
- Huile d'olive
- 4œufs
- 1dl de crème fraîche
- 5g de beurre
- Sel et poivre

Réalisation de la quiche

1. Préchauffer le four à 200°
2. Détailler le saumon fumé en lanières de 5mm. Réserver.
3. Laver les blancs de poireaux, les sécher et les émincer.
4. Peler les échalotes et les ciseler finement.
5. Les faire suer, sans les colorer, avec un filet d'huile d'olive pendant 3minutes.
6. Ajouter les poireaux et les cuire tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient compotés.
7. Saler et poivrer. Réserver.
8. Battre dans un saladier les œufs et la crème. Saler et poivrer.
9. Beurrer un moule à bord haut de 24cm de diamètre. Abaisser la pâte brisée.
10. Mélanger soigneusement les poireaux et les lanières de saumon fumé.
11. Les déposer dans le moule et les étaler de façon régulière.
12. Verser l'appareil à quiche et incliner le moule dans tous les sens pour bien le répartir.
13. Enfourner pour 30minutes à 200°.
14. Servir très chaud avec une salade de rampon.

Cuisson à blanc de la pâte

1. Beurrer soigneusement un moule à bord haut de 24 cm de diamètre.
2. Abaisser la pâte pour atteindre 4 mm d'épaisseur.
3. Pincer la pâte tout autour du bord, éliminer ce qui dépasse.
4. Piquer le fond de tarte à la fourchette. Réserver au frais pendant 15 minutes.
5. Tapisser le fond de pâte d'un rond de papier sulfurisé.
6. Le recouvrir de haricots secs et enfourner à 200° pendant 15 minutes.
7. Sortir la pâte précuite et laisser refroidir. Enlever les haricots secs.
8. Cette cuisson à blanc peut se faire à l'avance.