



## MA QUICHE AU SAUMON ET BROCOLIS

### Ingrédients :

Pâte magique de [Loky](#) ou un rouleau de pâte feuilletée toute prête

- 3 petits suisses (j'ai utilisé de la crème fraîche soit 180 g)
- 180g de farine
- 90g de beurre
- sel

### *Farce*

- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche (ici c'est de l'allégée à 5 %)
- ciboulette
- 10 cl de lait (facultatif)
- gruyère râpé (facultatif)
- 1 brocoli
- 250 g de saumon fumé

### Préparation :

*Préparation de la pâte :*

Mettez la farine en puits sur le plan de travail. Dans ce puits, vous placez les petits suisses (dont le poids doit être égal à celui de la farine) et du beurre (dont le poids doit correspondre à la moitié de celui des petits suisses).

Mélangez le tout et mettez cette pâte à reposer au frigo au moins une heure.

*Préparation de la farce :*

Battez les œufs et ajoutez la crème fraîche, la ciboulette ciselée ainsi que le lait. Fouettez le tout.



Pendant ce temps, cuire à la vapeur le brocoli.



Déposez votre pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé ou beurré et fariné, ajoutez le saumon coupé en morceaux, le brocoli écrasé grossièrement à la fourchette ainsi que le mélange crème-œufs.



Recouvrir de gruyère râpé et mettre au four préchauffé au Th 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.

Bon appétit !