

Quiche au saumon fumé

Pour 1 bonne quiche :

Ingrédients :

- 200g de saumon fumé
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et foncer un moule à tarte et répartir le saumon.
3. Dans un bol, mélanger les oeufs, la crème et la ciboulette.
4. Napper le fond de quiche de mélange oeuf/crème et cuire au four jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

