

Quiche au chèvre et au saumon

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🌾 gluten 🥚 œufs 🐟 poisson 🥛 lait

Quiche garnie de saumon fumé et de fromage de chèvre, avec un appareil à base d'œufs, de crème fraîche et de gruyère râpé.

France

INGRÉDIENTS

☐ pâte feuilletée ou brisée	1	☐ œufs	3
☐ beurre		☐ crème fraîche	150 g
☐ saumon fumé	150 g	☐ gruyère râpé	100 g
☐ fromage de chèvre	80 g		

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Étaler la *pâte feuilletée ou brisée*. Beurrer un *moule à tarte* avec du *beurre* et placer la pâte dans le moule.
3. Couper le *saumon fumé* en petits morceaux et les répartir dans le moule.
4. Couper le *fromage de chèvre* en petits morceaux et les répartir dans le moule.
5. Dans un saladier, casser les *œufs* et les battre en omelette. Ajouter la *crème fraîche*, le *gruyère râpé*, saler et poivrer. Verser dans le moule pour recouvrir saumon et chèvre.
6. Faire cuire la quiche au four pendant 30 minutes.