



Ma quiche au saumon et brocolis

Ingrédients :

Pâte magique de [Loky](#)

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

Farce

- 3 oeufs
- 25 cl de crème fraîche (ici c'est de l'allégée)
- ciboulette
- 10 cl de lait (facultatif)
- gruyère râpé
- 1 brocolis
- 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 oeufs et ajoutez la crème fraîche, la ciboulette ciselée ainsi que le lait. Fouettez le tout.

Pendant ce temps, cuire à la vapeur le brocolis.

Déposez votre pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé ou beurré et fariné, ajoutez le saumon coupé en morceaux, le brocolis écrasé grossièrement à la fourchette ainsi que le mélange crème-oeufs. Recouvrez de gruyère râpé et mettez au four préchauffé au Th 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit gratiné. Bon appétit !