

## Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

### QUICHE AU SAUMON, LARDONS ET POIREAUX

- 1 pâte feuilletée
- 200 g de saumon fumé
- 200 g de lardons
- 500 g de poireaux
- 1 gousse d'ail
- 2 oeufs
- Persil haché
- 25 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- Sel & Poivre



Nettoyez et émincez les poireaux.  
Faites les fondre dans le beurre.  
Faites dorer les lardons rapidement dans une poêle,  
Ajoutez le saumon et l'ail et le persil haché .



Étalez la pâte dans les moules à tarte.  
Répartissez les poireaux.  
Le saumon aux lardons.



Battez les oeufs avec la crème, du poivre et un peu de sel à cause du saumon.  
Versez sur les tartelettes



Mettre au four 30 min th 6 ( 180°C)



**SOURCE** :Tatagâteaux