



## Ma quiche aux poireaux et saumon

### Ingrédients :

*Pour la pâte:* Vous pouvez utiliser une pâte toute faite, ici j'ai utilisé une pâte brisée.

- **250 g de farine**
- **125 g de beurre ramolli**
- **1 jaune d'oeuf**

*Pour la farce*

- **3 entiers**
- **sel**
- **poivre**
- **2 cuillères à soupe d'eau**
- **4 poireaux**
- **25 cl de crème fraîche**
- **10 cl de lait**
- **1 pincée de paprika**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **250 g de filet de saumon**
- **gruyère râpé**

### Préparation :

- 1) Préparer la pâte : mélanger la farine avec le beurre et le jaune d'oeuf, ajouter une pincée de sel.
- 2) Ajouter l'eau en dernier si la pâte vous paraît trop sèche.
- 3) Réserver la pâte au frais pendant 1 heure dans du papier sulfurisé.
- 4) Etaler la pâte dans un moule beurré et fariné

– piquer le fond avec une fourchette

– faire cuire au four 10 mn recouverte d'un papier sulfurisé et de haricots secs.

5) Eplucher, laver, couper les poireaux en julienne

– faites-les revenir à feu doux 10 mn avec 25 g de beurre

– laisser mijoter 2 mn.

6) Mélanger la crème, le lait, les oeufs entiers battus, le paprika et la ciboulette ciselée

– salez, poivrez

– couper le saumon en gros cubes. J'ai utilisé du saumon fumé donc j'ai mis moins de sel car celui-ci est déjà salé.

7) Sur la pâte, étaler la fondue de poireau, puis mettre les dés de saumon

– verser l'appareil crème-oeuf et le gruyère râpé, puis déposer sur la quiche des rondelles de tomate

8) Enfourner 25 mn à TH 6/7

9) servir chaud ou froid.

Bon appétit !