

Quiche au fromage, saumon et PdT



Pour 4 personnes :

1 pâte brisée (maison ou du magasin)

300 g de fromage (ici, mozzarella, camembert et tranches de mimolette)

3 petites PdT cuites

200 g de pavé de saumon (frais ou surgelé)

4 œufs + 20 cl de crème liquide + 1 CS bombée de maïzena diluée dans 10 cl de lait

Sel (très peu), poivre et aneth

- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper le fromage en petits dés.
- Faire cuire le saumon, selon le mode habituel (ici, c'était dus pavés de saumon surgelés, que j'ai cuit à la vapeur, au micro-onde).
- Foncer la pâte brisée, dans un moule à tarte. Disposer dans le fond, les dés de fromage, le saumon précuit et émietté, ainsi que les pommes de terre coupées en rondelles.
- Dans un saladier, mélanger les œufs battus en omelette, la crème liquide et la maïzena diluée dans le lait. Saler très légèrement (à cause du fromage), poivrer et saupoudrer d'un peu d'aneth. Verser le tout dans le fond de tarte garni.
- Enfourner pour 30 minutes environ (vérifier en fin de cuisson et prolonger un peu, si nécessaire).

Sandra