

Quiche au Saumon et au Herbes



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 300 g de saumon cuit
- . 1 pâte brisé
- . 2 oignons
- . 3 oeufs
- . 15 cl de crème fraîche liquide
- . 1 botte de fines herbes (persil, ciboulette, basilic)
- . 100 g de gruyère rapé
- . sel et poivre

Concassé de tomates :

- . 4 tomates
- . du basilic
- . huile d'olive

Faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Dans une jatte, battez ensemble les oeufs et la crème liquide. Saler et poivrer, ajouter les herbes finement hachées ainsi que le fromage rapé.

Ajouter également le saumon émietté.

Déposer dans un moule à tarte la pâte brisé, verser la préparation dessus.

Allumer votre four à 150 °C (TH 5) et faire cuire la quiche pendant 40 minutes.

Monder les tomates et les couper en petits cubes. Les mettre dans un bol, y ajouter de l'huile d'olive, sel et poivre et du basilic ciselé. Remuer le tout.

Servir le concassé de tomates avec la tarte.