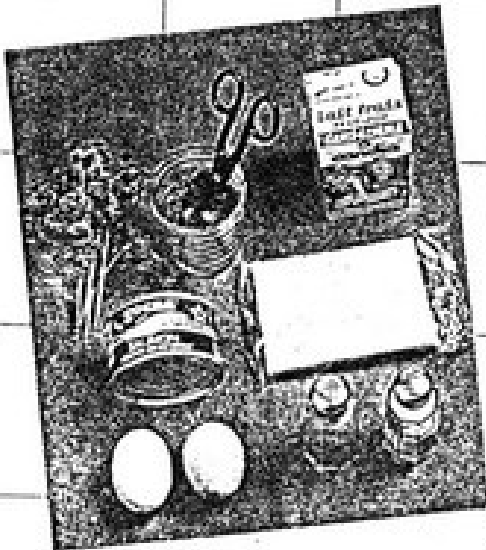


En cuisine, avec Sandrine, cette semaine :
(recette du groupe rouge : poisson, viande, œuf)

UNE QUICHE AU SAUMON



Il faut :
de la pâte surgelée ;
2 œufs ;
1 boîte de saumon de 200 g ;
1/4 de litre de lait ;
du sel, du poivre, du persil.



1 Garnir le plat avec la pâte.



2 Battre le lait et les œufs.



3 Verse le saumon dans le saladier. Mélange.



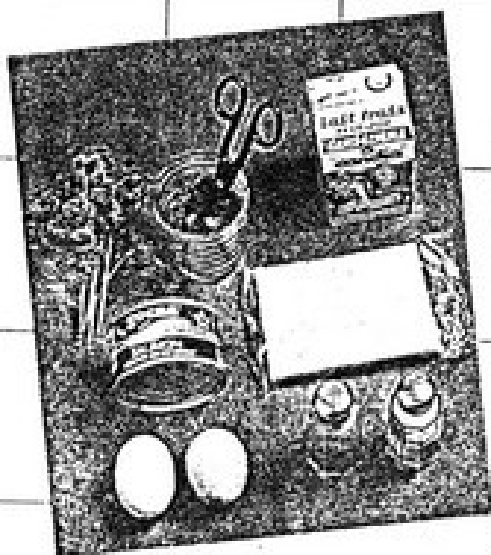
4 Verse la préparation sur la pâte.



5 Mettre au four à 200° pendant environ 25 minutes.

En cuisine, avec Sandrine, cette semaine :
(recette du groupe rouge : poisson, viande, œuf)

UNE QUICHE AU SAUMON



Il faut :
de la pâte surgelée ;
2 œufs ;
1 boîte de saumon de 200 g ;
1/4 de litre de lait ;
du sel, du poivre, du persil.



1 Garnir le plat avec la pâte.



2 Battre le lait et les œufs.



3 Verse le saumon dans le saladier. Mélange.



4 Verse la préparation sur la pâte.



5 Mettre au four à 200° pendant environ 25 minutes.