

Mini quiches citronnées au saumon



Pour 30 mini quiches

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 60 g de saumon fumé (ou 3 tranches)
- 1 oeuf
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1 c à café de zeste de citron
- 1 c à soupe de coriandre ciselée
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Déroulez la pâte et étalez un peu plus la pâte avec le rouleau. Découpez des cercles avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre.

Récupérez et étalez les chutes de pâte pour obtenir 30 cercles.

Placez les cercles de pâte dans les empreintes d'un moule à mini tartelettes en vous aidant d'un manche d'une cuillère arrondi par exemple pour bien installer la pâte dans les empreintes.

Piquez le fond de chaque pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter que celle-ci gonfle pendant la cuisson.

Coupez le saumon en petits morceaux à l'aide d'un ciseau, c'est plus facile !

Répartissez-les sur chaque fond de pâte.

Mélangez l'oeuf, la crème fraîche, le zeste de citron et la coriandre ciselée. Recouvrez le saumon avec cet appareil à quiche en vous aidant d'une petite cuillère.

Glissez au four pour 18 minutes.

Servez ces mini quiches tièdes.