

## QUICHE AU SAUMON



### RÉALISATION DE LA QUICHE AU SAUMON

Une **recette** aux trois variétés de **fromage** : Gruyère, Tomme et Edam. La pâte feuilletée lui apporte un peu de légèreté.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

1 **pâte brisée** 100 g de ricotta 60 ml de crème fraîche 1 oeuf 1 bol et une fourchette  
Eventuellement un fouet

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Dérouler la pâte et la mettre dans le moule à tarte. Conserver le papier sulfurisé s'il y en a un, ainsi la quiche sera très facile à démouler et cela évite de rajouter de la matière grasse. Couper le saumon en morceaux. Répartir le saumon sur la pâte feuilletée. Casser les oeufs un par un et les mettre dans un bol et les battre en omelette. Ajouter la crème fraîche, la ricotta, le poivre et continuer de battre pour obtenir un mélange homogène. Verser le mélange dans le moule. Mettre la quiche à cuire dans un four chaud. Placer la grille en bas du four pendant 45 mn environ. Servir la quiche accompagnée d'un légume vert ou d'une petite salade. Ainsi accompagnée, la quiche aux lard fumé est un vrai plat complet.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**4,74 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**0,69 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**3,19 €**



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)