

## **QUICHE SAUMON FUME, EPINARDS**

**(aux becs sucrés salés)**

### **Ingrédients :**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 oeufs
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 20 cl de lait
- 4 tranches de saumon fumé
- 75 g de gruyère râpé
- 300 g d'épinards congelés
- 2 càs de semoule de blé fine
- thym

Faire décongeler les épinards en les mettant cuire à feu doux dans une casserole env. 10min.

Bien les égoutter.

Dans un saladier battre les oeufs entiers avec la crème et le lait. Ne pas saler, le saumon l'étant, poivrer.

Sur un fond de pâte feuilletée, saupoudrer légèrement de semoule, afin d'absorber au maximum l'eau contenue dans les épinards.

Etaler les épinards égouttés. Ajouter les tranches de saumon coupées en petits morceaux.

Verser la préparation. Parsemer de gruyère râpé et de thym.

Faire cuire 40 min th.6.

Servir chaud avec une salade.