



## Ma quiche au saumon/gruyère

### Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (ici, elle est toute prête)
- 20 cl de crème liquide (ici, j'ai utilisé de la crème entière)
- 2 oeufs
- 4/5 tranches de saumon fumé
- 150 g de gruyère râpé
- sel
- poivre noir
- ciboulette

### Préparation :

Dérouler la pâte feuilletée et la mettre dans un moule à tarte. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Couper le saumon fumé en petits morceaux.

Casser les oeufs dans un saladier et les fouetter.

Ajouter alors la crème et la ciboulette.

Assaisonner. Attention, le saumon fumé est déjà très salé à l'origine donc tenez-en compte pour votre apport de sel !

Déposer les morceaux de saumon sur le fond de la pâte.

Ajouter la préparation à base de crème à laquelle vous aurez ajouté le gruyère râpé, sur les morceaux de saumon.

Mettre au four préchauffé au TH 6/7 et ce jusqu'à ce que le dessus de la quiche soit gratiné.

Bon appétit !