

QUICHE SAUMON CAROTTE FÈVES

5-6 PERS, 10 MIN PRÉP, 50 MIN CUISSON

Ingrédients

1 pâte brisée salée (recette en annexe p.55)
200 g de filets de saumon
2 carottes
150 g de fèves
3 œufs
125 g de crème fraîche
125 g de lait
Sel
Poivre
½ càc de coriandre en poudre

Déroulé

Faites cuire les filets de saumon 15 min à la vapeur.

Épluchez et coupez les carottes en rondelles.

Faites bouillir de l'eau dans une petite casserole, plongez-y les rondelles de carottes et les fèves pendant 5 min.

Égouttez et réservez.

Préchauffez votre four à 200 °C (Th 7).

Mélangez les œufs, la crème, le lait, sel, poivre et coriandre dans un saladier.

Ajoutez les légumes et le saumon émietté.

Étalez votre pâte et placez-la dans votre moule.

Versez la préparation sur la pâte.

Cuisez 30-35 min environ.

Servez chaud !

