QUICHE AUX POIREAUX, TOMATES ET SAUMON

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 1 jaune d'œuf + 3 entiers
- Sel, poivre
- 2 c-à-s d'eau
- 4 poireaux
- 20 cl de vin blanc
- 25 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 pincée de paprika
- 1 bouquet de ciboulette
- 250 g de filet de saumon

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Préparer la pâte

Mélanger la farine avec le beurre et le jaune d'œuf, ajouter une pincée de sel. Ajouter l'eau en dernier si la pâte vous paraît trop sèche. Réserver la pâte au frais pendant 1 heure dans du papier sulfurisé.

Etaler la pâte dans un moule beurré et fariné.

Couper les poireaux en julienne, les faire revenir à feu doux 10 mn avec 25 g de beurre puis ajouter le vin blanc sec – laisser mijoter 2 mn.

Mélanger la crème, le lait, les œufs entiers battus, le paprika et la ciboulette ciselée, saler, poivrer.

Couper le saumon en gros cubes.

Sur la pâte, étaler la fondue de poireau, puis mettre les dés de saumon.

Verser le mélange crème-œuf.

Enfourner 15 mn puis déposer sur la quiche des rondelles de tomate – faites encore cuire 10 mn.

Servir chaud ou froid.