

Quiche au saumon & basilic



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 10 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche
- 3 œufs
- 200 g de saumon
- 20 feuilles de basilic
- 100 g de gruyère râpé
- 2 cs de parmesan râpé
- Sel, poivre



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dérouler la pâte dans un moule à tarte. Presser la pâte pour qu'elle épouse bien la forme du moule. Remplir le fond de la quiche de lentilles sèches.

Faire cuire la pâte à blanc pendant 15 minutes à 180°C. Une fois la pâte cuite, enlever les lentilles.

Dans un saladier, mélanger le lait, la crème et les œufs, puis assaisonner.

Couper les saumons en tranches.

Garnir le fond de la quiche des feuilles de basilic. Recouvrir des tranches de saumon et de gruyère râpé.

Verser l'appareil à quiche par-dessus. Saupoudrer de parmesan et faire cuire à 180°C pendant 20 à 30 minutes..

www.audalacuisine.com