

Quiche au saumon fumé et aux poireaux

Pour 4-6 portions:

- 1 abaisse de pâte à tarte
- Quelques tranches de saumon fumé (quantité au goût, personnellement j'en mets beaucoup)
- 1 gros poireau
- 1 1/2 tasse de fromage râpé (idéalement de l'Emmental, sinon du Jarslberg, du cheddar ou de la mozzarella)
- 5 oeufs moyens (ou 4 gros)
- 1/2 tasse de crème 15%
- 1/4 tasse de lait entier
- 1 c. à table de moutarde à l'ancienne
- Poivre, au goût

Préchauffer le four à 375 F (190 C).

Retirer la partie supérieure verte foncée du poireau. Le trancher sur la longueur. Le rincer et bien le nettoyer. L'essuyer puis retirer sa base. Trancher finement le poireau.

Dans une casserole, ajouter 1 c. à table d'huile d'olive et faire sauter les tranches de poireau à feu moyen pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles commencent à être tendres. Faire attention de ne pas les faire brûler. Réserver.

Déposer la pâte à tarte dans une assiette à tarte. Déposer les tranches de saumon fumé tout autour.

Ajouter ensuite les poireaux. Puis le fromage.

Dans un bol, fouetter les oeufs, la crème, le lait, la moutarde et le poivre jusqu'à obtention d'une préparation uniforme. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel puisque le saumon, le fromage et la moutarde sont naturellement très salés.

Verser la préparation d'oeufs sur la quiche. S'assurer que toute la surface est recouverte.

Cuire dans le bas du four à 375 F (190 C) pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la quiche soit dorée et ferme. Recouvrir de papier d'aluminium si le dessus commence à trop brunir. Laisser reposer pendant environ 10 minutes avant de servir.

(Source: Kat - Douceurs au palais)