

Quiche au Saumon, Aneth et Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- SAUMON FUMÉ	200g
- OEUFS	4
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- ANETH	
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	2/3 de bûche
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Étalez la pâte feuilletée dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
- Déposez les tranches de saumon sur cette pâte puis saupoudrez un peu d'aneth.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs puis ajoutez la crème, le lait et le gruyère râpé. Ajoutez un peu de muscade et de l'aneth. Salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur le saumon.
- Coupez la bûche de chèvre puis répartissez-les sur toute la surface de la quiche. Poivrez.
- Enfourez au micro-onde sur position CRISP pendant 18 minutes.
- Sortez du four, démoulez et coupez en portions.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.