



Tarte aux poireaux et saumon fumé de Gaëlle

Préparation: 15 minutes - Cuisson: 30 minutes

Ingrédients:

- 1 pâte brisée
- 2 poireaux
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- 4 c.à.s de crème fraîche allégée
- 6 c.à.s de lait Juste & Vendéen
- sel/poivre
- muscade

Étapes:

- 1) Préchauffer votre four à 210°C (therm. 7).
- 2) Émincez les poireaux (sans les feuilles), faites-les fondre dans un peu de beurre. Lorsqu'ils sont fondus, ajoutez deux bonnes cuillères à soupe de crème, salez, poivrez, et parfumez avec la muscade, selon votre goût.
- 3) Étalez cette préparation sur le fond de pâte, recouvrir entièrement de saumon fumé (en tranches entières ou en lanières).
- 4) Mélangez dans un gros bol deux œufs entiers, deux généreuses cuillères de crème, les six cuillères de lait (ou plus selon la consistance désirée), le gruyère râpé, le sel, le poivre et éventuellement encore un peu de muscade.
- 5) Versez le tout sur la quiche cette préparation et enfournez environ 30 minutes.