



Quiche au Saumon et Broccoli

Pour 4 personnes

1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée ronde de 30 cm de diamètre
1 brocoli
400 g de miettes de saumon fumé
3 dl de crème
3 œufs
2.c. à soupe de mousse de raifort (facultatif)
Sel, poivre

Cuire à la vapeur les brocoli pendant 10 minutes (dans un panier à vapeur dans une casserole) ou simplement dans de l'eau.

Réserver

Mettre la pâte dans une plaque à gâteau huilée

Piquer la pâte avec une fourchette

Répartir les petits bouquets de brocoli sur la pâte

Répartir le saumon fumé parmi les petits bouquets de brocoli

Mélanger dans un pot la crème et les œufs

Ajouter la mousse de raifort

Saler, poivrer

Répartir la crème sur le saumon et le brocoli uniformément.

Mettre au four 30 minutes à 200 °C

Servir avec une salade verte ou autre.