

# *Quiche aux poireaux, tomates et saumon*

*Pour 6 personnes*

*Recette proposée par Janine BEGON*

*Une pâte feuilletée ou brisée suivant votre goût*

*25 g de beurre,*

*3 œufs entiers,*

*Sel, poivre*

*4 poireaux*

*20 cl de vin blanc de Buzenval*

*25 cl de crème fraîche,*

*10 cl de lait,*

*1 pincée de paprika,*

*1 paquet de ciboulette,*

*250 gr de saumon (ou saumon fumé, ou truite de mer),*

*2 tomates.*



✿ *Épluchez, lavez et coupez les poireaux en julienne,*

✿ *Faites-les revenir dans 25 grammes de beurre à feu doux pendant 10 minutes puis ajoutez le vin blanc de Buzenval,*

✿ *Laissez cuire 2 minutes.*

✿ *Mélangez la crème fraîche, le lait, les œufs entiers battus, le paprika et la ciboulette ciselée.*

✿ *Salez et poivrez*

✿ *Coupez le filet de saumon en gros cubes sans la peau et les tomates en rondelles.*

✿ *Sur le fond de tarte, étalez la julienne de poireaux, puis déposez dessus les cubes de saumon.*

✿ *Versez le mélange avec les œufs sur le tout.*

✿ *Enfournez pour 25 minutes.*

✿ *Sortez la quiche du four, et disposez dessus les rondelles de tomates,*



✿ *Salez, poivrez. Faites encore cuire le tout pendant 10 minutes*

*Ce plat peut être servi chaud ou froid.*

*Bon appétit !*

