

Quiche au saumon à La Vache qui Rit



6 personnes



20 minutes



Facile

Ingédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 120g de tomates cerises
- 120g de courgette
- 200g de saumon cuit
- 6 portions de fromage La Vache qui Rit
- 1 œuf
- 20 cl de lait
- 3 branches de persil
- Sel
- Poivre

Préparation

Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée. Emitter le saumon, couper les tomates cerise en deux et détailler la courgette en petits cubes. Disposer ces ingrédients sur le fond de tarte.

Dans un bol, mélanger à l'aide d'une fourchette, l'œuf avec les portions de fromage coupées grossièrement. Ajouter le lait, saler et poivrer. Mélanger une nouvelle fois.

Verser la préparation sur le fond de tarte garni et parsemer de persil.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes. Servir bien chaud.