

Quiche au saumon

8 parts



Recette	Fabrication	
<p><u>Pâte à foncer salés :</u> 145 gr de farine 50 gr de fécule 4 gr de sel 80 gr de beurre 50 gr jaunes d'œufs 35 gr d'eau 1 gr de vinaigre d'alcool</p>	<p>Sabler le beurre, la farine, fécule, sel ensemble. Incorporer les jaunes d'œufs, le vinaigre et régler l'hydratation avec l'eau. Fraser. Laisser reposer au frigo avant utilisation.</p>	
<p><u>Appareil à quiche :</u> 500 gr de crème épaisse 6 œufs Q.S de sel Q.S de poivre Q.S de muscade</p>	<p>Mélanger la crème épaisse et les œufs. Assaisonner.</p>	
<p><u>Montage :</u> 300 gr de saumon fumé 200 gr d'épinard frais</p>	<p>Foncer le cercle à tarte avec la pâte à foncer avec bords haut. Cuire les épinards. Garnir la tarte avec les épinards et le saumon. Recouvrir d'appareil à quiche. Cuire.</p>	
	<p>Cuisson : 180°C</p>	<p>Durée : 35 minutes</p>
<p><u>Matériel :</u> Pâte à foncer : Cul de poule, coupe pâte, rouleau, cercle à tartes. Appareil à quiches : Cul de poule, fouet, louche.</p>		