Quiche aux Poireaux et au Saumon Fumé

Pour 6 à 8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette ici !)**
- **3 poireaux**
- **3 tranches de saumon fumé**
- **3 œufs**
- **50 cl de crème fraîche liquide (ou soja)**
- **3 pincées de gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Couper le vert des poireaux et laver les blancs. Les trancher en morceaux de 3-4 cm de long puis les ajouter dans une poêle bien chaude.
   Faire revenir le tout à feu doux pendant une quinzaine de minutes, en remuant de temps en temps.
   Assaisonner généreusement.

3. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte en prenant soin de bien piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

4. Dans un saladier battre les œufs puis assaisonner en sel et en poivre. Verser la crème liquide puis battre à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

5. Incorporer les poireaux revenus et verser le tout sur le fond de tarte.

6. Disperser de manière équitable les tranches de saumon fumé coupées en morceaux sur la surface de la tarte.

7. Terminer en saupoudrant le tout de gruyère râpé.

8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt !

 Une fois sortie du four, vous pourrez déguster cette quiche avec une petite salade ou encore en apéritif avec vos amis !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !