



Collations

Entrées

Mini quiches au saumon et asperges

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
20 grammes d'Emmentaler (râpé)
200 grammes saumon (fumé)
150 millilitres de crème
1 poireau (en lamelles)
1 jeune oignon
4 œufs
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffe le four à 180°C. Beurre les moules à tartelette.

Étale la pâte et utilise un emporte-pièce pour découper des cercles d'environ 8 cm.

Place ces cercles dans les moules et pique-les avec une fourchette.

Coupe le saumon en lanières. Pendant ce temps, fais revenir les rondelles de poireau dans du beurre et assaisonne avec du sel et du poivre.

Bats les œufs avec la crème et ajoute la moitié du fromage râpé. Assaisonne le mélange avec de la muscade, du sel et du poivre.

Ajoute les rondelles de poireau et les morceaux de saumon au mélange. Répartis-le ensuite dans les moules et termine avec le reste de fromage râpé.

Fais cuire les mini-quiches pendant 25 minutes dans le four préchauffé. Décore avec quelques rondelles de ciboulette.

Conseil :

Pas d'emporte-pièce ? Utilise un verre ou un petit bol pour découper la pâte.

Ustensiles de cuisine

Four

