Quiche au saumon, poireaux et aneth

Aujourd'hui je vous propose une recette avec un produit culte...la vache qui rit ! Ce délicieux fromage que nous mangions en une bouchée étant petit et même encore aujourd'hui ! Ce petit fromage s'est glissé dans ma quiche, une quiche très bonne, très savoureuse avec du saumon, du poireau et de l'aneth. Tout le monde l'a adoré, parfaite pour cette belle saison, pour le soir, sur la terrasse.

**Pour 1 tarte de 6 à 8 personnes**

**Ingrédients:**

**Pour la pâte brisée:**

250g de farine

125g de beurre

1 oeuf

1 portion de La vache qui rit®

3 pincées de sel

**Pour la garniture:**

3 poireaux

2c. à soupe d'huile d'olive

4 oeufs

15cl de crème fraîche allégée

7 portions de La vache qui rit®

100g de saumon fumé

1 poignée d'aneth hachée

Poivre

**Préparation:**

**Préparez la pâte brisée:**

Dans un saladier, mettre la farine avec le beurre coupé en dés et le sel. Sablez la pâte à la main. Ajoutez l'oeuf, une portion de La vache qui rit® et confectionnez une pâte lisse.

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Garnissez-en un moule à tarte (beurré s'il n'est pas antiadhésif), piquez le fond de celle-ci avec une fourchette et mettez au réfrigérateur pendant au moins 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sortez le moule du réfrigérateur, recouvrez le fond de papier aluminium et remplissez de haricots secs. Enfournez pour 15min. A la sortie du four (n'éteignez pas le four), enlevez le papier aluminium et les haricots. Réservez.

**Préparez la garniture:**

Coupez les poireaux en fines rondelles, lavez-les soigneusement. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, puis faites-y suer les poireaux à feu doux pendant 15min. A la fin, retirez l'excédent d'eau si nécessaire.

Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez la crème et les portions de fromage, puis battez le tout. Poivrez. Ajoutez l'aneth hachée (gardez quelques brins pour la décoration) et mélangez de nouveau.

Garnissez le fond de tarte de poireaux et saumon coupé en tranches, versez l'appareil liquide par-dessus et enfournez pour 25min, jusqu'à ce que la tarte soit doré.

Servez chaud, tiède ou froid (froid c'est très bon), décorez d'aneth.