

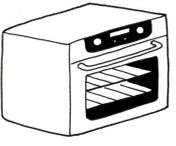
# QUICHE AU SAUMON



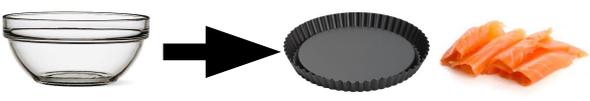
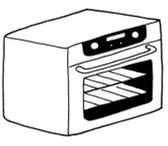
## Ingrédients :

					
1 pâte brisée	4 tranches de saumon fumé	3 oeufs	20 cL de crème fraîche	De la ciboulette	Sel et poivre

## Ustensiles :

						
1 moule à tarte	1 saladier	1 fouet	1 fourchette	1 couteau	1 cuillère à soupe	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Étale la pâte dans un moule et pique le fond à la fourchette.
<b>2</b>		Mélange les oeufs, la crème fraîche et la ciboulette émincée.
<b>3</b>		Coupe les tranches de saumon en morceaux et places-en la moitié sur la pâte.
<b>4</b>		Recouvre-les du mélange et place le reste du saumon sur le tout.
<b>5</b>		Fais cuire 40 minutes à 180°C.