



## Quiche au chèvre & saumon fumé

**Pour 4 à 6 personnes (cercle de 27 cm de diamètre) :**

**Préparation : 25 minutes**

*La pâte Brisée :*

- 100 g de beurre mou
- 200 g de farine T55
- trois pincées de sel
- 50 ml d'eau (voire un peu plus selon le type de farine utilisé)

*L'appareil à quiche :*

- 1 bûche de chèvre coupée en rondelles
- 200 g de saumon fumé
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 oeuf

*La pâte :*

Mettre la farine, le beurre coupé en cubes et le sel dans le bol du robot. Avec la feuille (K du KitchenAid ou du Kenwood), pétrir jusqu'à obtention d'un crumble. Ajouter ensuite l'eau petit à petit tout en continuant de pétrir. La pâte forme une boule au bout de quelques secondes. Stopper le robot (ne pas trop travailler la pâte). Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche ; tout dépend de la capacité d'absorption de la farine.

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (ainsi, la pâte ne collera pas à votre plan de travail ; cette astuce vous permet d'éviter l'ajout de farine).

Foncer le cercle et découper l'excédent de pâte en donnant un coup de roulant afin d'avoir des bords bien nets. Piquer la pâte avec une fourchette.

*L'appareil à quiche :*

Préchauffer le four à 200°.

Disposer les tranches de saumon fumé au fond de la tarte, puis faire de même avec les tranches de chèvre.

Mélanger l'oeuf battu et la crème fraîche. Assaisonner. Ne pas mettre trop de sel, car le saumon est déjà bien salé.

Enfourner pour 30 minutes environ. Déguster tiède (c'est comme cela qu'on l'aime chez nous !) avec une salade verte.