



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quiche poireaux & saumon fumé

 **Pour 6 personnes** **Très facile** **60 min****2.53€ La portion** (prix indicatif)

Dans cette recette, les poireaux sont associés au saumon fumé.
Le liant crémeux, c'est le mascarpone qui rentre dans cette recette.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte brisée
- **500 g** de Poireau
- **2 pièce** de Oeuf
- **200 ml** de Lait demi écrémé
- **200 g** de Mascarpone
- **120 g** de Saumon fumé
- **20 g** de Beurre doux

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 45 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Coupez les extrémités de 500 g de poireaux (conservez la partie verte foncée pour des bouillons) et enlevez la feuille extérieure.
Coupez des rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur : plus les rondelles sont fines, plus la fondue sera rapide à cuire. Lavez-les dans un bain d'eau froide pour enlever la terre (n'hésitez pas à bien les frotter entre vos mains) et égouttez-les.
- 3 Faites chauffer une grosse noix de beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les poireaux. Salez.

Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Mélangez de temps en temps.

- 4 Dérroulez la pâte dans le moule en tapissant bien le bord. Piquez-la avec une fourchette. Enfournez 10 minutes pour précuire la pâte.
- 5 Pendant ce temps, préparez l'appareil à quiche : mélangez 2 oeufs, 200 g de mascarpone et 200 ml de lait dans un saladier. Poivrez généreusement. Mettez-le de côté en attendant.
- 6 Sortez la pâte du four lorsqu'elle est précuite, et baissez la température à 190°C. Répartissez la fondue de poireaux sur la pâte. Versez l'appareil à quiche dessus. Ajoutez 120 g de saumon fumé en morceaux (déchirez les tranches à la main). Enfournez entre 25 et 30 minutes jusqu'à ce que la pâte et l'appareil soient cuits.
- 7 Laissez refroidir la quiche 5 à 10 minutes. Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.