



## *Quiche au Saumon et Brocolis*

Pour 4 personnes

1 paquet de pâte feuilletée  
2 brocolis  
1 barquette de saumon fumé (~ 300g)  
3 dl de demi-crème  
3-4 oeufs  
Sel  
Poivre  
Un peu de muscade râpée (facultatif)

Cuire les brocolis 10 mn dans de l'eau bouillante après les avoir détaillés en petits bouquets.

Abaissier la pâte.

Foncer un moule à tarte graissé

Ranger sur la pâte les bouquets de brocolis

Répartir le saumon coupé en lanières

Mélanger la crème et les oeufs à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange homogène. Saler, poivrer, ajouter un peu de muscade (facultatif)

Verser le mélange sur la pâte sur les brocolis et le saumon.

Cuire au four à 180°C pendant 30-40 minutes.

Quand les bords de la pâte sont d'un joli brun, sortir la quiche du four.

Servir avec une salade.