

QUICHE AU SAUMON FUMÉ ET À L'OSEILLE

*Recette de Franck Henot de l'Intermarché Boyer
1000. Mont-Royal Est*

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée le Choix du Président
- 4 œufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse Liberté
- 2 contenants d'oseille de la Cie Dôme
- 120 g de saumon fumé
- 100g de gruyère râpé
- 1 c. à café de beurre
- Poivre du moulin

Préparation:

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un plat à tarte, disposer la pâte.
3. Couper le saumon fumé en petits morceaux.
4. Cuire l'oseille avec le beurre. Égoutter puis couper grossièrement.
5. Dans un saladier, mélanger les œufs, la crème fraîche et le fromage. Ajouter l'oseille. Poivrer au goût.
6. Déposer le saumon fumé sur la pâte, puis la préparation.
7. Cuire au four pendant 35 minutes. (Convection).

TÉLÉCHARGEZ

les autres recettes à succès des commerçants de l'Avenue :
bit.ly/RecettesAvGourmande