

Quiche saumon oseille

Ingrédients

Pour la pâte Brisée :

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 5g de gros sel
- 50g d'eau

Pour l'appareil :

- 1 petite botte d'oseille
- 250g de saumon
- 3 oeufs
- 3 càs de crème fraîche épaisse
- sel, poivre

Instructions

Préparez d'abord la pâte Brisée. Mélangez les ingrédients dans la cuve du [robot](#) équipé du batteur plat, sans trop la travailler. Formez une boule avec les doigts, puis étalez la pâte sur un plan de travail fariné ou une [feuille de pâtisserie en silicone](#). Puis foncez-la dans votre moule à quiche, chemisé au préalable ou recouvert d'une feuille de cuisson si besoin.

Réservez au frais pendant une heure minimum. *Cela empêchera votre pâte de se rétracter ensuite lors de la cuisson.*

Lorsque la pâte a bien reposé au frais, préchauffez le four à 180 degrés. Puis lorsqu'il est chaud, faites précuire votre pâte à blanc (sans garniture) pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, coupez les tiges et rincez les feuilles d'oseille et faites-les cuire 5-10 minutes à la vapeur. *Attention, c'est très rapide. Le volume va beaucoup réduire, c'est normal.*

Dans un cul de poule, fouettez les œufs avec la crème épaisse. *Vous pouvez aussi utiliser du fromage blanc pour une version plus légère.* Coupez le saumon **cru** en dés.

Déposez l'oseille sur la pâte précuite puis les dés de saumon. Versez la migaine (le mélange oeufs-crème). Salez et poivrez. Puis enfournez pour environ 30 minutes jusqu'à ce que votre quiche soit dorée.