

Quiche à la truite



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 5 truites
- 4 cs de crèmes fraîches
- 5 oeufs
- gruyère rapé
- cannelle
- muscade
- sel
- poivre
- court bouillon - thym, laurier, pincée de piment, gingembre, sel, poivre

Préparation

- 1 Cuire au court bouillon les truites.
- 2 Les égoutter puis les émietter et les désarêter (pas facile, ça prend du temps !)
- 3 Mélanger la chair du poisson avec les oeufs, la crème et les épices.
- 4 Etaler la pate dans un moule à tarte.
- 5 Y verser l'appareil obtenu.
- 6 Parsemer de gruyere rapé.
- 7 Enfourner 45 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

