

Quiche au saumon et aux épinards



Entrée **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Une quiche délicieuse qui régale vos papilles.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 darnes de saumon
- 300 g d'épinards
- 3 oeufs
- crème fraîche
- gouda vieux
- sel
- poivre
- 1 citron

Préparation

- 1 Etalez votre pâte feuilletée dans un moule et piquez le fond avec une fourchette. Mettez-y le saumon émietté et par dessus les épinards.
- 2 Dans un saladier mélangez les oeufs et la crème, le sel le poivre versez sur les épinards. Parsemez de Gouda vieux. Cuire 40 minutes à 180° Avant de déguster mettre un peu de citron pour relever le goût du Saumon
- 3 Enfourez 40 minutes à 180°C (th.6). Avant de déguster, arrosez d'un peu de citron pour relever le goût du saumon.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

