

## Quiches apéritives au saumon

Apéritifs et amuses bouches **Facile****Préparation** : 10 mn  
**Cuisson** : 10 mn

*Que diriez-vous de prendre l'apéritif en notre compagnie ? Aujourd'hui, nous vous cuisinons des quiches apéritives au saumon.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 25 cl de crème fraîche
- ciboulette
- sel
- poivre
- fromage râpé

### Préparation

- 1 Foncez vos moules apéritifs avec la pâte feuilletée. Piquez-en le fond avec une fourchette. Dans un bol, battez l'oeuf, ajoutez-y l'oignon pelé, lavé et haché ainsi que la ciboulette finement ciselée. Ajoutez la crème et remuez.
- 2 Coupez le saumon en fines lanières et répartissez-le sur les fonds de tartes. Recouvrez-le de la préparation précédente. Saupoudrez les quiches de fromage râpé.
- 3 Mettez vos quiches dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 10 à 15 minutes(+ou-selon le four). Il n'y a plus qu'à déguster ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

