

QUICHE AU SAUMON ET BOURSIN

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée
- * 200 g de saumon fumé, coupé en dés
- * 150 g de crème fraîche
- * 120 g de Boursin ail et fines herbes
- * 1 œuf
- * Sel et poivre noir, au goût

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
3. Piquez le fond de la pâte à la fourchette.
4. Versez le saumon fumé dans le fond de la pâte.
5. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le Boursin, l'œuf, le sel et le poivre noir.
6. Versez le mélange sur le saumon fumé.
7. Enfournez pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la quiche soit dorée.
8. Servez chaud.