

Les recettes de Randouvéze

QUICHE AUX DEUX POISSONS ET AUX HERBES AROMATIQUES

Pour 4 personnes.

Ingrédients :

150 g de filet de saumon, 150 g de filet de poisson blanc, 150 g de crème liquide, pâte Brisée, 3 œufs, mélange d'herbes aromatiques selon la saison et l'inspiration (persil, fenouil, cerfeuil, basilic, estragon, hysope...), sel, poivre.

Préparation :

Faire précuire la pâte à blanc à 200°.

La recouvrir de lamelles de poisson.

Battre les œufs avec la crème, le sel, le poivre. Ajouter les herbes aromatiques ciselées.

Verser le tout dans la pâte.

Cuire au four à 180° jusqu'à ce que la tarte soit dorée et un peu gonflée (environ une demi-heure).

Déguster chaud ou froid.