

## QUICHE AU SAUMON & POIREAUX



*Temps de préparation: 28mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 1000g Eau (garniture)
- 750g Poireaux (garniture)
- 1 Filet de saumon (garniture)
- 30g Farine (Béchamel)
- 20g Beurre (Béchamel)
- 250g Lait demi-écrémé (Béchamel)
- 1cc Sel (Béchamel)
- 1 pincée Poivre moulu (Béchamel)
- 2 Oeufs (Béchamel)
- 1 Pâte brisé ou feuilleté

### Préparation:

- Mettre le gruyère dans le bol et râper 8 secondes/vitesse 7. Transvaser dans un bol. Puis laver le bol.

-

Préchauffer le four à 180° beurrer et fariner un moule à tarte (24cm diamètre) puis réserver.

- La béchamel :

Mettre la farine le beurre le lait le sel et le poivre dans le bol et cuire 7 minutes / 90° / vitesse 4. Pendant ce temps placer les poireaux couper en rondelles dans le Varoma et réserver.

-

Ajouter les œufs et mixer 10 secondes 7 vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.

- La garniture:

Mettre l'eau dans le bol, mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 20 minutes / varoma / vitesse 1.

- Retirer le Varoma et égoutter soigneusement les poireaux, transvaser dans la sauce béchamel et mélanger à l'aide d'une spatule. Ajouter le saumon couper en morceaux.

-

Placer la pâte dans le moule à tarte faites des trous à l'aide d'une fourchette puis garnir. Saupoudrer avec le gruyère. Placer au four 30 minutes à 180°.

- Servir chaud ou tiède.