

Quiche à la truite fumée

Ingrédients (1recette par personne)

2 filets de truite fumée
1 Pâte brisée
3 Œufs
15cl de crème liquide
400g de p de terre
4 Brins d'aneth
2 cuillères à soupe d'huile
Sel poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180c°.

Brossez les p de terre sous l'eau froide pour bien les nettoyer.Séchez-les coupez-les en 2 dans la longueur et disposez les sur une plaque salez poivrez arrosez d'huile et enfournez pour 20 minutes.

Déroulez la pâte dans un moule à tarte et piquez le fond à la fourchette. Égouttez-les pommes de terre et répartissez-les dessus .Déchirez les filets de truite en lanières et dispersez -les à la surface.

Fouettez ensemble les œufs et la crème .Rincez,séchez,effeuillez et ciselez l'aneth puis incorporez-le dans l'appareil.Versez sur la garniture puis enfournez pour 30 minutes.Servez avec une salade verte par exemple.

Matériel

1 tourtière
1 plaque à four pour les p de terre(si vous n'en avez pas pas de soucis je prendrais les miennes)
torchons pour essuyer les p de terre