LA QUICHE SAUMON POIREAU

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/quiche-saumon-poireau/

Une quiche saumon poireau de gourmet

Parts : 8
Temps de préparation : 10 Minutes
Temps de cuisson : 10 Minutes
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Plat Salé, Quiche

Ingrédients

Pour une quiche de 30 cm de diamètre
*La pâte
350 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI. Ou une pâte feuilletée
*Le Saumon
360 grammes de filet de saumon
*Les légumes
3 Echalotes
150 grammes de Champignons de Paris
130 grammes de Poireaux
3 grammes de Persil
80 grammes de Vin Blanc 8 Centilitres/80 Millilitres
50 grammes de Beurre
*La Migaine
3 Oeufs 150 grammes
100 grammes de Lait Entier 10 Centilitres/100 Millilitres
200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres
du Sel
du Poivre

Pour une quiche de 27 cm de diamètre
*La pâte
283,5 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI. Ou une pâte feuilletée
*Le Saumon

LA QUICHE SAUMON POIREAU

291,6 grammes de filet de saumon
*Les légumes
2,4 Echalotes
121,5 grammes de Champignons de Paris
105,3 grammes de Poireaux
2,4 grammes de Persil
64,8 grammes de Vin Blanc 6,48 Centilitres/64,8 Millilitres
40,5 grammes de Beurre
*La Migaine
2,4 Oeufs 120 grammes
81 grammes de Lait Entier 8,1 Centilitres/81 Millilitres
162 grammes de Crème Liquide 35% 16,2 Centilitres/162 Millilitres
du Sel
du Poivre

Pour une quiche de 25 cm de diamètre

*La pâte
243 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI. Ou une pâte feuilletée
*Le Saumon
250 grammes de filet de saumon
*Les légumes
2 Echalotes
104,1 grammes de Champignons de Paris
90,2 grammes de Poireaux
2 grammes de Persil
55,5 grammes de Vin Blanc 5,55 Centilitres/55,5 Millilitres
34,7 grammes de Beurre
*La Migaine
2 Oeufs 100 grammes
69,4 grammes de Lait Entier 6,94 Centilitres/69,4 Millilitres
138,8 grammes de Crème Liquide 35% 13,88 Centilitres/138,8 Millilitres
du Sel
du Poivre

Pour une quiche de 22 cm de diamètre

*La pâte
188,2 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI. Ou une pâte feuilletée
*Le Saumon
193,5 grammes de filet de saumon
*Les légumes
1,6 Echalotes
80,6 grammes de Champignons de Paris

LA QUICHE SAUMON POIREAU

69,9 grammes de Poireaux
1,6 grammes de Persil
43 grammes de Vin Blanc 4,3 Centilitres/43 Millilitres
26,8 grammes de Beurre
*La Migaine
1,6 Oeufs 80 grammes
53,7 grammes de Lait Entier 5,37 Centilitres/53,7 Millilitres
107,5 grammes de Crème Liquide 35% 10,75 Centilitres/107,5 Millilitres
du Sel
du Poivre

Pour une quiche de 20 cm de diamètre
*La pâte
155,5 grammes de Pâte Brisée Pour les recettes, voir ICI. Ou une pâte feuilletée
*Le Saumon
160 grammes de filet de saumon
*Les légumes
1,3 Echalotes
66,6 grammes de Champignons de Paris
57,7 grammes de Poireaux
1,3 grammes de Persil
35,5 grammes de Vin Blanc 3,55 Centilitres/35,5 Millilitres
22,2 grammes de Beurre
*La Migaine
1,3 Oeufs 65 grammes
44,4 grammes de Lait Entier 4,44 Centilitres/44,4 Millilitres
88,8 grammes de Crème Liquide 35% 8,88 Centilitres/88,8 Millilitres
du Sel
du Poivre

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Quelques notes...
Quelques notes pour réussir la recette :
- Rien de compliqué dans cette recette. Prenez soin d'acheter des ingrédients de bonne qualité
- Pour la pâte, vous pouvez prendre une pâte brisée, ou une pâte feuilletée, ou comme j'ai fait, des chutes de pâte feuilletée
- Quand vous cuisez le saumon à la poêle, attention de ne pas cuire longtemps. On veut juste saisir le saumon, sinon il va sécher : cela serait dommage !

LA QUICHE SAUMON POIREAU