

# LA QUICHE SAUMON POIREAU DE MADAME D AUBÉRY

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/quiche-saumon-poireau/>

Une quiche saumon poireau de gourmet

Chef : Madame D'aubéry

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

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

\*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

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

## LA QUICHE SAUMON POIREAU DE MADAME D AUBÉRY

### \*Le Saumon

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

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

#### \*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

de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI

#### \*Le Saumon

193,5 grammes de filet de saumon

#### \*Les légumes

1,6 Echalotes

## LA QUICHE SAUMON POIREAU DE MADAME D AUBÉRY

80,6 grammes de Champignons de Paris  
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  
de la Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI  
\*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

## **LA QUICHE SAUMON POIREAU DE MADAME D AUBÉRY**

le saumon, sinon il va sécher : cela serait dommage !