

avec Les Safraniers

# JE CUISINE LE SAFRAN



# Quiche safranée au saumon

 6 personnes

 Préparation 10 minutes

 Temps de cuisson 20 minutes

 Thermostat 6 (180 °C)

## INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 200 g de saumon frais
- 150 g de saumon fumé en petits dés
- 20 cl de crème fraîche
- 15 cl de lait
- 3 œufs
- Sel, poivre
- 30 filaments de Safran de Touraine

 Sauvignon  
Domaine Chesseron - Chaveignes



- La veille au soir, mettre à infuser le safran dans la crème fraîche, bien mélanger et réserver au frais.
- Disposer la pâte dans un plat à tarte puis au four chaud quelques minutes.
- Faire cuire légèrement le saumon frais dans de l'eau, le laisser refroidir un peu puis l'écraser à la fourchette.
- Casser les œufs et les fouetter avec sel et poivre, puis incorporer la crème fraîche safranée, les dés de saumon fumé, le lait et le saumon émietté.
- Verser cette préparation sur la pâte précuite et mettre au four à 180 °C (Th.6) pendant 20 minutes.
- Servir tiède.