



Quiche au Saumon et Foie de Lotte

Le Panier

pour une quiche pour 4 personnes :
Foie de lotte Truffières de Rabasse
400g Filets de saumon cru
découpés en lanières, 5 œufs +
5 jaunes 10cl Crème liquide 10cl
Lait 1 Pâte feuilletée Cantal ou
comté.

Le Mot du Chef

Servez tiède avec une salade de
mâche.

La Recette

1 Préparez votre appareil à quiche : dans votre blender ou mixer, mélangez les œufs, la crème fraîche, le lait bouilli. Ajouter la moitié de votre bocal de foie de lotte, soit 100gr. Mélangez bien le tout. 2 Préparez votre plat à tarte en y disposant un fond de papier sulfurisé, pour simplifier le démoulage de votre quiche. Installez confortablement votre pâte à tarte feuilletée et piquez la à la fourchette. Jetez des lentilles ou haricots secs au fonds et pré cuire votre pâte environ 10 minutes. 3 Sortez du four, enlevez les haricots et disposez des cubes de saumon cru sur votre fond de quiche et versez l'appareil. 4 Enfourez à 180° pour 25minutes de cuisson. Vérifiez la cuisson au centre de la quiche avec la pointe d'un couteau.

Notre chef Christian Etienne vous offre ses recettes à la Truffe sur www.rabasse.com et ses
recettes de Foie de Lotte sur www.foie-de-lotte.com
