

QUICHE SAUMON AVOCAT BOURSIN



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 1 avocat
- 100 g de saumon cuit
- 3 œufs
- 24 boules de Boursin
- salade et apéritif
- 250 g de crème fraîche épaisse
- sel, poivre
- Secret d'arômes plein sud

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Découper l'avocat en petits dés ainsi que le saumon
- Mettre dans le bol, les œufs, la crème et le poivre et mixer 20 secondes à vitesse 4
- Chemiser un moule à tarte avec la pâte. Piquez le fond avec une fourchette
- Répartir sur le fond de tarte les dés d'avocat
- puis répartir le saumon
- et enfin les boules de Boursin
- Verser la préparation puis saupoudrer de secret d'arômes plein sud
- Enfourner pendant 40minutes

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>