

QUICHE AU SAUMON

Foncer un moule à tarte de pâte brisée salée (sabler 250 gr beurre avec 500 gr de farine T55 , ½ sachet de levure chimique , 10 gr de sel , 1 œuf entier et 20 cl d'eau froide) mettre au froid pendant 1h.

Déposer les tranches de saumon fumé sur le fond de pâte brisée et parsemer de rondelles d'oignons ou d'échalottes. Assaisonner avec sel, poivre, herbes avant de verser un appareil composé de 25 cl de lait , 25 cl de crème fraîche , 2 œufs . Cuire pendant 45-50 minutes à 200°C . A déguster chaud, tiède ou froid selon son envie.

QUICHE THON/TOMATES

Foncer un moule à tarte de pâte brisée et déposer une boîte de thon égoutée et émiettée au fond. Recouvrir de rondelles de tomates et assaisonner avant de parsemer de fromage rapé (gruyère, emmental ou conté) . Verser un appareil composé de 25 cl de lait , 25cl de crème fraîche et 2 œufs entiers. Cuire la quiche à 200°C pendant environ 45 minutes. Dégustée chaude, tiède ou froide la quiche des saveurs diverses .



TARTE A LA CHOUCROUTE

Cette réalisation permet de réutiliser les restes de choux à choucroute déjà cuits. Sur un fond de pâte brisée déposer le choux en veillant à bien répartir la masse au fond du moule. Préparer un appareil composé de crème fraîche et de lait , ajouter 1 œuf , assaisonner et verser sur le choux. Disposer dessus des lardons fumés ainsi que des rondelles d'oignons avant de passer au four à 200 °C la tarte pour 30 minutes de cuisson environ. Dégustée chaude ou tiède la tarte s'accompagne aisément d'une salade verte .

Le plus : parsemer de fromage rapé (munter ou gruyère).

TARTE A L'OIGNON

Sur un fond de pâte brisée verser une préparation composée de : 1 kg d'oignons coupés en fines lamelles revenus dans une poêle avec du beurre . Mélanger un appareil composé de 50 cl de lait à chauffer , préparer à part 20 gr de farine et 20 gr de Maizena , 2 œufs entiers et cuire comme une crème pâtissière. Confondre la crème et les oignons, assaisonner de sel, poivre, noix de muscade et verser le mélange sur le fond de tarte. Parsemer de lardons fumés avant de cuire à 200°C pendant environ 45 minutes. Dégustée chaude ou tiède la tarte à l'oignons s'accompagne bien d'une salade verte ou frisée.

