

QUICHE SANS PATE AUX POIREAUX ET AU SAUMON FUME (thermomix, cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre Recettes salées et sucrées avec Cake Factory de Juliette Lalbatry

Ingrédients :

- 365 g de blancs de poireaux
- 200 g de saumon fumé
- 1 oignon
- 20 g d'huile d'olive
- 3 œufs
- 250 g de lait
- 250 g de crème fraîche
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 c à s d'aneth
- 60 g de farine

Préparation :

- laver les poireaux et les couper en gros morceaux, éplucher et couper l'oignon en deux
- mettre les poireaux et l'oignon dans le bol du thermomix
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter 20 g d'huile
- faire revenir 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 2
- puis réserver
- mettre dans le bol, le lait, les œufs, l'aneth, la crème, la farine, la noix de muscade, le sel et le poivre
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- ajouter le mélange réservé
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse vitesse 3
- ajouter ensuite le saumon fumé coupé en lamelles
- puis mélanger 20 secondes en sens inverse vitesse 3
- tapisser le fond du moule du cake factory avec du papier sulfurisé
- puis verser la préparation dans le moule
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P6 - Manuel à 190°C pour 50 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.