**Quiche Saumon-fromage de chèvre**

**Ingrédients (pour 5 personnes) :**

- 200 g de de saumon sans peau

- 15 0 g de fromage de chèvre frais

- 1 pâte brisée

- 1 tasse de cerfeuil

- 3 oeufs

- 250 ml de crème fraîche

- sel, poivre

**Préparation de la recette :**

Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte et la piquer à la fourchette.

Faire couper le saumon en cubes et les répartir sur la pâte.

Battre les œufs, puis mélanger avec la crème fraîche.

Incorporer le fromage de chèvre frais et écraser à la fourchette afin d'obtenir un mélange homogène.

Verser le mélange sur les le saumon puis saler et poivrer au goût.

Parsemer la quiche de cerfeuil, ajouter une couche de fromage et mettre au four 30 à 35 min.

