

Mon PtitChef

Recettes vidéo

Apéritif express

Fromage

Partons en pique nique

EBOOKS Ptitchef

Apéritif | Entrée | Plat | Dessert | Goûter | Boisson | Accompagnement | Autre

Recherche avancée

Q

Cherchez une recette sur Ptitchef ...

ம் > Recettes > Recettes faciles > Quiche facile > Recettes rapides > Quiche au saumon facile et rapide

Quiche au saumon facile et rapide

Quand on n'a pas trop d'idées pour le repas, rien de mieux qu'une quiche! Très simple à faire, il vous suffira de dérouler votre pâte brisée et d'y étaler par dessus la garniture de votre choix. Là non plus pas de complications : du saumon (comme ici), des légumes, de la viande, tout pourra y passer! L'occasion d'utiliser vos restes au sein d'une recette anti-gaspillage;-) Facilement transportable, la quiche sera le plat idéal en pique-nique! Accompagnée d'une salade composée, cela vous permettra aussi de manger un repas simple et équilibré durant les dimanches soirs flemmards :-)











(4.2/5 - 31 votes)

















Ajouter à mon livre de recettes

Envoyer cette recette à un ami

Poser une question à l'auteur

Imprimer cette page











Video

YouTube

Dossiers



Cette astuce de présentation va sauver votre repas!



Elles ont inventé le premier oeuf sans poule (et on dirait un vrai)!















Préparation

Cherchez une recette sur Ptitchef ...



☐ 375 gr de saumon frais

morceaux grossiers, et ajoutez les dans la poêle.

Faire son gâteau de mariage soi-même : notre recette facile et économique

□ 20 cl de crème liquide

2 Lorsque le saumon commence à cuire, l'émietter petit à petit avec votre spatule.

Menu du jour

Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

√ Valider

materiei

☐ 2 échalotes

☐ 4 œufs

moule à tarte de 28cm

Poêle

Four



4 Mélangez les œufs avec la crème, le sel et le poivre. Versez ce mélange sur le saumon.





5 Mettez à cuire 35 minutes à 180°C.



Ad

6 Et voilà, votre quiche au saumon est prête!

Planificateur de menus

Ptitchef Vous offre la possibilité de planifier vos menu par jour, par semaine, d'avance pour les vacances.

Planificateur de menus

Signaler une erreur dans le texte de la recette

Menu du jour



Torsades apéritives jambon & gruyère





Gratin de pommes de terre et saumon fumé



Dessert Fondant chocolat au lait concentré

🗉 Voir les menus 🖨 Imprimer







Recevoir le menu du jour

Pour recevoir le **menu du jour** de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

Je m'inscris



Conseils et astuces:

Cherchez une recette sur Ptitchef ...



Glucides:







21.7g

✓ pour 1 portion / ☐ pour 100 g

32.6g

Lipides:

? Pourquoi ne pas préciser quel riz faut il prendre pour chaque recette? 2 réponse(s)

② Bonjour, je suis très tentée par la recette mais je n'ai pas d'origan par quoi puis-je le remplacer?

Χ

Menu du jour

Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

√ Valider



Nutrition:



Informations nutritionnelles:

Photos



Ad

Question du moment

A quelle fréquence mangez-vous des légumes par semaine ?

- Tous les jours
- De temps en temps
- O Pas souvent
- O Pas du tout

Votez





Menu du jour

✔ Pour recevoir le menu du jour de Ptitchef tous les matins, insérez votre email.

Email:

√ Valider

Accord vin : Que boire avec ?

Alsace Pinot Noir

Paeaujolais rouge

Pouilly Fumé

Alsace, Rouge

Beaujolais, Rouge

Centre - Val de Loire, Blanc

Questions:

② Bonjour, peut on se servir de pavés de saumon surgelés, en les décongelant bien sur. merci de votre réponse

Réponse:

Bonjour, oui bien sûr c'est possible si vous les décongelez avant des les faire cuire :-)



Cherchez une recette sur Ptitchef ...









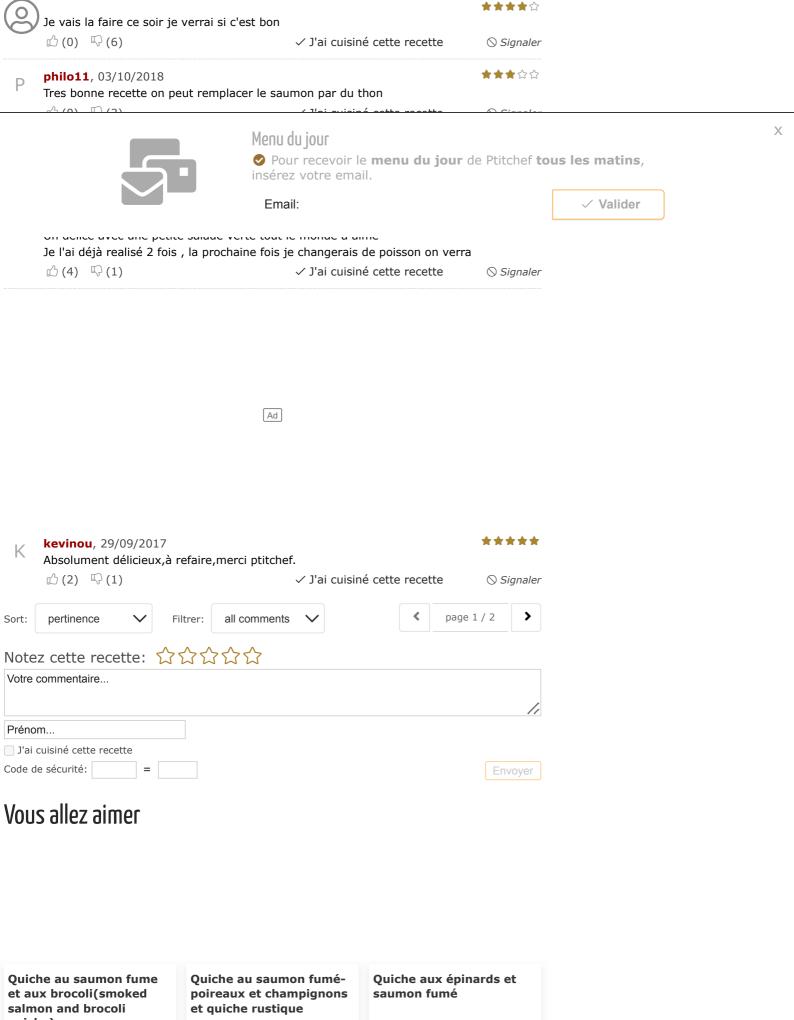




sylvie, 08/11/2018

Super mes amies se sont regaler





40 min

adl.

adl.

Ad

Recettes



A lire également

Pourquoi n'avez-vous pas testé cette cuisson du saumon plus tôt?! Dimanche soir: nos recettes anti-stress et anti-déprime

Ad

La quiche: recette facile, rapide et sans prises de tête!







Χ



Menu du jour

Pour recevoir le **menu du jour** de Ptitchef **tous les matins**, insérez votre email.

Email:

✓ Valider