Quiche Saumon Brocolis

**Ingrédients :**

1 pâte brisée

250g de saumon frais (style pavé)

1 échalote

150g de brocoli

3 oeufs

20cl de crème fraîche

Aneth

**Préparation :**

**Cuisson de la pâte à blanc**

Mettez votre pâte brisée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette et tapissez le fond de papier sulfurisé. Recouvrez de noyaux de cuisson ou d’haricots secs ou quoi que ce soit d’assez lourd qui permettra au fond de la pâte de ne pas gonfler.

Mettez la pâte au four pour une cuisson à blanc à 180° pendant 15 minutes.

**Cuisson du brocoli et du saumon**

Pendant que la pâte précuit, portez à ébullition une casserole rempli d’eau salée.

Coupez le brocoli en petits bouquets et les faire cuire une dizaine de minutes dans l’eau.

Epluchez l’échalote et coupez la finement.

Rincez le saumon sous un filet d’eau froide puis détaillez le en cubes d’environ 2cm.

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre. Ajoutez l’échalote ciselée et laissez-la dorer un petit peu.

Ajoutez le saumon et faîtes le cuire pendant 3 minutes.

**Préparation et cuisson de la tarte**

Dans un bol, battez les oeufs avec la crème fraîche. Ajoutez l’aneth fraîche ou en poudre. Salez et poivrez.

Mettez le saumon et le brocoli sur la pâte précuite et versez votre mélange oeufs/crème/aneth.

Mettez au four pendant 30 minutes.