Quiche saumon, feta et épinards

Pour 6 personnes
Fait par : Etienne Decelle

1. PATE BRISEE

250 gr de farine T55
125 gr de beurre doux
2 jaunes d'Œuf jaune
Pm sel fin
50 gr d'eau

Dans une calotte verser la farine et le sel tamisés. Ajouter le beurre pommade coupé en morceaux et mélanger à nouveau. Émietter la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne sableuse. ***(Sabler*)**.
Ajouter l'œuf et l'eau préalablement mélangés. Verser petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ecraser la pâte avec la paume de la main afin d'amalgamer les différents éléments entre eux *(**Fraiser la pâte***).
Mettre la pâte sous film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au frais
Étaler la pâte au rouleau et mouler dans un moule à tarte. (***Abaisser - foncer**)*
Bloquer au froid avant cuisson.
Curie à blanc à 170 °. Ajouter la garniture et l'appareil au 2/3 de la cuisson.
Décercler et dorer au jaune d'œuf. Terminer la cuisson.
Lustrer au beurre fondu au moment du dressage

2. APPAREIL A QUICHE

2 Œufs entiers
2 jaunes d'œuf
30 cl crème fraîche épaisse ou UHT
10 cl de lait UHT demi-écrémé
Pm Sel fin
Pm Poivre blanc moulu
Pm Muscade moulu

Casser, clarifier et battre des œufs. Ajouter la crème ; le lait et les assaisonnements.
Verser dans la quiche.
Possibilité de mélanger garnitures et appareil avant de verser dans la quiche. Il convient de connaitre exactement le volume ou poids pour emplir correctement la quiche sans tasser

3. GARNITURE QUICHE

150 gr de feta
150 gr de filet de saumon frais
400 gr d'épinards frais
10 gr de gousse d'ail
50 gr de beurre doux
Pm Noix de muscade

Equeuter, laver les épinards et sauter à cru.
Hacher et réserver
Découper la feta et le saumon en petit dés environ 1cm de côté.
Incorporer le tout dans l'appareil à quiche, assaisonner puis mettre l'appareil dans la pâte.

4. FINTION -DRESSAGE

100 gr de salades ou pousses de saison
5 cl de vinaigre de cidre ou jus de citron
5 cl d'huile de colza
5 cl d'huile d'olive
5 cl d'huile de lin
Pm sel fin
Pm poivre blanc moulu
10 gr de beurre

Laver et trier les pousses et/ou salades de saison
Réaliser une vinaigrette
Réchauffer la quiche et passer au pinceau du beurre fondu (***lustrer***).
Accompagner la quiche de salade assaisonnée.