



# Recette

## Safran de Val

### Quiche Saumon Safran

#### Ingrédients :

- 1 pate brisée
- 200g de saumon frais
- 150 g de saumon fumé en petits dès
- 200 ml de crème fraîche
- 150 ml de lait
- 3 œufs
- Sel, poivre
- 35 filaments de safran

#### Préparation :

- La veille au soir, mettre le safran à infuser dans la crème fraîche.
- Préparer la pate. Faire cuire légèrement le saumon frais à l'eau dans de l'eau, le laisser refroidir un peu puis l'écraser à la fourchette.
- Casser les œufs et les fouetter avec sel et poivre, puis incorporer la crème fraîche, les dès de saumon fumé, le lait et le saumon émietté.
- Verser cette préparation sur la pate préalablement précuite.
- Cuisson : 20 min à 180 ° C
- Servir tiède.

