



Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

QUICHE SAUMON SAFRANEE

350 g de saumon frais
20 cl de crème fraîche
150 g d'endives (environ 2)
10 cl de lait
4 œufs
20 g de beurre
1 cuillères à soupe d'aneth
sel, poivre



La veille au soir ou quelques heures auparavant faire infuser les filaments de safran dans la crème fraîche et mettre au frais dans un récipient hermétique.

Préchauffer le four à 220 ° soit Th 7. Faire cuire la pate à blanc.
Laver, couper les endives en lanières dans une casserole. Faire cuire 15 min avec du beurre. Garnir le fond de la pate avec le saumon frais coupé en petits morceaux puis les endives. Ajouter les œufs battus avec le lait, la crème safranée, l'aneth, le sel et le poivre.

Cuire 40 min au four à 180 °

Servir tiède.