

Quiche aux poireaux et saumon fumé

En ce moment, je cuisine très régulièrement des **fondues de poireaux**. J'adore ça, je dirais même qu'à ce stade je suis totalement addict ! Si certains d'entre vous sont venus manger chez moi ces derniers temps, il y a de fortes chances pour que vous ayez eu le droit à cette fameuse **fondue de poireaux** en guise de repas...

Mais pour ceux qui vont bientôt revenir, rassurez-vous, j'ai trouvé une idée pour varier un peu ! J'ai décidé de la mettre dans une **tarte** avec un peu de **saumon fumé** (oui bon, on repassera pour l'idée révolutionnaire du siècle, d'accord...). Mais franchement, cette **tarte à la fondue de poireaux et au saumon fumé** ne démérite pas, c'est pas mal du tout ! D'ailleurs, j'ai même décidé d'en refaire ce midi tellement je trouve cette tarte bien bonne. Eh oui encore une tarte se diront ceux qui ont l'habitude de venir manger chez moi... Dites-vous que ça change de la [tarte à l'oignon](#) que je vous sers à toutes les sauces ! hihi :-)

Préparation : 40 min

Réfrigération : 2 heures

Cuisson : 50 min

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

- Soit une pâte brisée toute prête
 - Soit une pâte brisée maison (cette quantité vous fera 2 moules à tarte) :
- 250 g de farine
125 g de beurre froid
1 demi-cuillère à café de sel fin
100 ml d'eau froide

Pour la garniture :

- 30 g de beurre
- 1 petite gousse d'ail
- 2 poireaux
- 1 cuillère à café de moutarde
- 50 g de crème liquide entière
- Du sel et du poivre
- 2 tranches de saumon fumé

Pour l'appareil à quiche :

- 2 œufs
- 65 g de crème liquide entière
- Du sel et du poivre



Préparation :

Préparez la pâte brisée :

Si vous souhaitez faire une pâte brisée maison, voici le détail, sinon passez directement à la fondue de poireaux.

1. Dans le bol de votre robot, mélangez avec l'ustensile 'feuille' la farine préalablement tamisée avec le beurre froid coupé en morceaux, jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse, comme pour un crumble.
2. Ajoutez le sel puis l'eau froide petit à petit, jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse et homogène se forme et se décolle des parois du bol. Si vous avez mis trop d'eau, n'hésitez pas à ajouter un peu de farine.
3. Formez deux boules aplaties, puis mettez-les dans du film alimentaire, et laissez-les reposer au réfrigérateur une à deux heures avant de les travailler. La 2ème boule de pâte qui ne nous servira pas ici peut être utilisée pour une autre tarte ou congelée pour une prochaine fois.

Réalisez ensuite la fondue de poireaux :

1. Nettoyez les poireaux et émincez-les finement. Utilisez de préférence le blanc et la partie verte la plus tendre.
2. Épluchez la gousse d'ail, enlevez le germe et émincez la gousse finement.
3. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre. Ajoutez ensuite l'ail émincé, faites-le revenir une petite minute puis ajoutez les poireaux émincés.
4. Faites-les suer pendant 3 minutes à feu vif puis couvrez la poêle avec un couvercle et laissez-les fondre pendant 20 minutes environ à feu moyen, en remuant de temps en temps.
5. Terminez la cuisson en ajoutant la moutarde, la crème liquide, du sel et du poivre. Mélangez bien et réservez dans un tupperware au réfrigérateur.

Foncez ensuite votre moule à tarte :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Sortez votre pâte froide du réfrigérateur, étalez-la à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné, sur environ 3mm d'épaisseur.
3. Foncez ensuite votre moule à tarte préalablement recouvert de papier sulfurisé ou un cercle à tarte (de diamètre 220 pour ma part) et piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.

Préparez l'appareil à quiche et garnissez votre tarte :

1. Dans un petit saladier, mélangez les œufs et la crème liquide à l'aide d'un fouet, salez et poivrez. Mélangez bien.
2. Découpez ensuite en petits morceaux 2 tranches de saumon fumé.
3. Dans le fond de tarte, versez votre fondue de poireaux (de préférence tiède ou froide pour éviter de ramollir la pâte).
4. Ajoutez par dessus vos morceaux de saumon fumé.
5. Versez ensuite l'appareil à quiche sur les poireaux et le saumon fumé, répartissez bien l'appareil sur toute la tarte.
6. Enfourez enfin le tout pour 30 minutes de cuisson. Pour ma part, j'adore déguster cette tarte bien chaude à la sortie du four !