

# Quiche au saumon, tomates et courgettes

avec La vache qui rit® Terrine Fondu



## Ingrédients pour 10 personnes

- 120 g de fromage fondu **La vache qui rit® Nature**
- 1 pâte brisée
- 200 g de saumon cuit à la vapeur
- 120 g de tomates-cerises
- 120 g de courgettes
- 4 oeufs
- 40 cl de lait
- Persil
- Sel, poivre

## Progression de la recette

Etaler la pâte brisée dans un moule à tarte.

Emietter le saumon, couper les tomates-cerises en deux et détailler les courgettes en petits cubes. Les disposer sur le fond de tarte.

Dans un bol, mélanger à l'aide d'un fouet, les oeufs avec **La vache qui rit® Nature**. Ajouter le lait, saler et poivrer.

Verser la préparation sur le fond de tarte garni et parsemer de persil.

Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes. Servir bien chaud.

