



PETITES QUICHES AU CHÈVRE, COURGETTE ET SAUMON FUMÉ

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 pâte feuilletée
1 fromage de chèvre style
Chavrou
20cl de crème liquide
1 grosse courgette
4 tranches de saumon
fumé
4 tomates cerises
poivre
aneth

Découper la courgette en larges bandes avec un économe et les couper dans le sens de la longueur pour qu'elles ne dépassent pas des petits moules à tarte.

Couper le saumon fumé de la même manière. Mélanger le chèvre avec la crème liquide, le poivre et de l'aneth ciselé (ou surgelé).

Foncer la pâte dans 8 petits moules à tarte beurrés. Verser la préparation dans chaque moule. Garnir les quiches avec les bandes de courgettes et de saumon, en spirale.

Terminer avec une demie tomate cerise au milieu. Enfourner 30min à 200°.

Déguster avec une petite salade agrémentée de tomates cerises coupées en 4 et quelques lamelles de saumon.