

Quiche au céleri-rave, poireaux, pavot et saumon



“ Une autre astuce pour utiliser le céleri-rave”.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

Les Ingrédients :

(Pour 4 à 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 250 à 350 g de saumon frais
- ½ à ¾ de [céleri-rave](#)
- 1 [poireau](#)
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 100 g de fromage râpé
- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 200 ml de lait entier
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de graine de pavot
- 2 c. à soupe de chapelure
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Foncez-la dans un moule à tarte de 28 à 32 cm de diamètre. Réservez au frais, le temps de préparer le reste des ingrédients.

Épluchez le [céleri-rave](#) puis râpez-le finement. Rincez les [poireaux](#) afin d'enlever la terre et le sable. Coupez-les en fines rondelles. Réservez séparément.

Répartissez le [céleri-rave](#) râpé et les [poireaux](#) sur le fond de la pâte à tarte puis le saumon détaillé en morceaux.

Enfin, répartissez le fromage de chèvre, le râpé, les graines de pavot. Versez les œufs battus avec le jaune supplémentaire et la crème fraîche assaisonnés.

Enfournez la tarte dans un four préchauffé à 210°C. Réduisez la température à 200°C, faites cuire 10 minutes puis 30 minutes à 180°C.

Et Que Dire De Plus ?

→ Le chèvre est facultatif !

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papilsestomaquees.fr/quiche-au-celeri-rave-poireaux-et-saumon>