

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## QUICHE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON PETITS GASTRONOMES

**90 mn.** de préparation + **50 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Façon Bocuse»

4 personnes

### PRÉPARATION

Pour le fond de tarte à base de pommes de terre : Epluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre. Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes. Egouttez-les et écrasez-les pour en confectionner une purée. Laissez refroidir. Mélangez la farine tamisée avec 75 g de beurre coupé en petits morceaux, salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Remuez jusqu'à obtenir une pâte friable. Ajoutez un oeuf battu et la purée froide. Si besoin, versez une cuillère à soupe d'eau froide pour alléger la pâte. Roulez la pâte sur un plan de travail recouvert de farine. Placez dans un plat à tarte de taille moyenne. Piquez la pâte avec une fourchette. Laissez au réfrigérateur pendant 1 h. Pour la garniture : Préchauffez le four 200°C. Mélangez le saumon (coupé en dés d'environ 1,5 cm), 3 oeufs battus, le lait, la crème allégée et 2 cuillères à soupe de persil finement coupé. Versez ce mélange sur la pâte préparée précédemment, mettez quelques copeaux de parmesan sur le dessus puis laissez 30 minutes au four.

### CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez varier la garniture, avec des champignons, des poireaux, épinard et ricotta, fromage de chèvre et ciboulette... Vous pouvez diviser le temps de cuisson par deux en faisant des tartelettes individuelles.



crédits photos: CNIPT

### INGRÉDIENTS

- ▶ 200 g de pommes de terre à purée
- ▶ 75 g de beurre
- ▶ 175 g de farine
- ▶ Poivre, sel, noix de muscade
- ▶ Quelques brins de persil
- ▶ 4 oeufs
- ▶ 300 g de saumon (tranche)
- ▶ 200 ml de lait
- ▶ 200 ml de crème allégée
- ▶ Parmesan (pour la finition)

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.