



A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,

### notre Moutarde aux Pistils de Safran (fait Maison)

- pour agrémenter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements de salade,...
- pour compléter une réduction de sauce accompagnant une viande, un poisson...

## *Quiche au Saumon à la Moutarde Aux Pistils de Safran*

***Ingrédients:(pour 6 personnes):*** 2 pavés de saumon frais, 2 tranches de saumon fumé, 3 cuillères à soupe de moutarde aux Pistils de Safran, 2 poignées de pousses d'épinard, 12cl de crème fraîche liquide 10cl de lait 1/2 écrémé, 3 œufs, pâte brisée, aneth fraîche et persil, sel, poivre du moulin.

*Etaler votre pâte brisée, poser-la dans un moule à tarte préalablement graissé, piquer le fond avec une fourchette, réserver au réfrigérateur.*

*Dans un saladier, préparer votre appareil: crème fraîche, lait, œufs, moutarde, aneth et persil hachés finement. Saler et poivrer selon votre goût.*

*Recouvrir votre fond de tarte avec le saumon frais découpé en petits cubes, répartir sur cette garniture vos pousses d'épinard, et terminer par le saumon fumé coupé en lamelles.*

*Verser votre appareil sur la garniture de votre fond de tarte. Enfourner à four chaud (210°C) pendant 10mn, puis baisser le four à 180°C et laisser cuire durant 30 à 40 mn.*

*Peut se manger chaude ou froide avec une bonne salade verte.*

*Bonne dégustation !*

**[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)**

**Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits**