

Ciboulette



Nom scientifique : *Allium Schoenoprasum*

Famille : Alliacées - Liliacées

Couleur de la fleur : Blanche - violacée - rosâtre

Période de floraison : Été

Période de récolte : Toute l'année, sauf période de gelées

Sensibilité : Peu de résistance au froid

Besoins : Mi-ombre et mi-soleil

Qualités gustatives : utilisé comme herbe aromatique cuite ou crue

Recette : Quiche saumon - ciboulette

Pour : 6 personnes

Difficulté : Facile, 1h

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 350g de saumon frais
- 250 g de crème liquide entière
- 5 tiges de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel / poivre
- 3 œufs

Préparation :

1- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6/7).

Ciseler la ciboulette

2- Cuire dans une poêle le saumon jusqu'à pouvoir l'émietter

3- Dans un saladier, battre les œufs avec la crème liquide et la ciboulette. Saler et poivrer

4- Étaler la moutarde dans le fond de tarte. Répartir le saumon émietté dessus et verser la préparation liquide dessus

5- Enfourner pour 30 à 40 minutes de cuisson. Servir chaud

Bon app'