

## **QUICHE D'ASPERGES AU PANACHE DE SAUMON A L'ANETH**

### Ingédients

- 200 g de pointes d'asperges
- 250 g de saumon frais coupé en dés
- 250 g de saumon fumé coupé en dés
  - QS de sel fin, poivre
  - QS d'aneth
- QS d'appareil à quiche

### Préparation

- Foncer des cercles à quiche en pâte brisée traiteur.
- Garnir avec les pointes d'asperges, le saumon frais et le saumon fumé.
- Parsemer l'aneth sur l'ensemble et garnir au 3/4 de la hauteur avec de l'appareil à quiche.
- Cuire durant 20 minutes dans un four à 220°C.