 **Quiche saumon-épinards**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**  
- 200 g de farine  
- ¼ de càc de [**sel aux algues**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=sel+aux+algues)  
- 100 g de beurre  
- 50 g d'eau  
**Garniture :**  
- 300 g de dos de [saumon](https://recettes.de/saumon) sans peau  
- 12 queues de [crevettes](https://recettes.de/crevettes)  
- 1 càs de sauce soja ou de vinaigre de riz  
- 150 g de jeunes pousses d'[épinards](https://recettes.de/epinards)  
- 4 œufs  
- 200 g de crème de [soja](https://recettes.de/soja)  
- 150 g de comté râpé  
- thym citron  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin

**1 cercle à pâtisserie de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C** http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg

**La pâte brisée :**

Vous la ferez avec les proportions données suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer le cercle, piquer la pâte à la fourchette et mettre au frais.

**La garniture :**

Faire dorer les queues de crevettes dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter la sauce soja ou le vinaigre de riz et laisser le liquide s'évaporer.  
Réserver les crevettes.  
Laver et essorer soigneusement les pousses d'épinards.  
Les [**faire tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans la même poêle que les crevettes, réserver.  
  
Couper le saumon en dés et les répartir dans le fond de pâte.  
Mélanger dans un saladier les œufs, la crème de soja, le fromage râpé et du thym citron effeuillé.  
Hacher les épinards refroidis au couteau et les ajouter dans le mélange précédent.  
Rectifier l'assaisonnement en sel (sel aux algues pour moi) et poivrer.  
Verser la crème sur le saumon.  
Disposer les crevettes.  
Enfourner pour 40 minutes environ.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de retirer le cercle délicatement.  
Servir la Quiche saumon-épinards, chaude ou tiède accompagnée d'une salade verte.