 **Quiche endive-saumon**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- Pâte brisée :**
**- 150 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- un demi citron bio**
**- 75 g de beurre**
**- 40 g d'eau
Garniture :
- 2 endives**
**- 130 g de saumon fumé** **de Norvège Labeyrie**
**- 15 g de beurre**
**- 2 œufs**
**- 80 g de crème fraîche épaisse**
**- 65 g de** [**lait fermenté**](http://croquantfondantgourmand.com/lait-fermente-maison-2/)
**- sel**
**- poivre
- tomates cerises**

**un moule ou un cercle à tarte de 20 cm posé sur une plaque de cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**J'ai mélangé la farine avec le sel et le zeste du demi-citron râpé très finement et j'ai suivi la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte au rouleau. Foncer le cercle à tarte, piquer la pâte à la fourchette.
Couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Essuyer soigneusement les endives.
Les couper en deux et enlever la parie dure et amère du centre.
Émincer les feuilles dans le sens de la longueur.
Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire fondre les endives pendant une dizaine de minutes à feu moyen, en remuant souvent.
Laisser refroidir.
Couper les deux tiers du saumon fumé en petits dés et le reste en fines lanières.
Mélanger dans un saladier les œufs avec la crème, et le lait.
Saler légèrement (**je ne l'ai pas fait, je trouve que le saumon l'est assez**) et poivrer (**poivre au citron pour moi**).
Étaler les endives sur le fond de tarte.
Couvrir avec les dés de saumon.
Verser la crème.
Enfourner pour 35 minutes.
Sortir du four et décercler au bout de quelques minutes.
Déposer la quiche endive-saumon sur le plat de service et décorer avec les lanières de saumon réservées et éventuellement quelques tomates cerises.
Servir chaud accompagné d'une petite salade verte.