 **Quiches saumon fumé**

 **Pour 10 petites quiches saumon fumé**

**La pâte :
- 300 g de farine** **- 1 grosse pincée de sel** **- 150 g de beurre** **- 75 g d'eau
La garniture :
- 230 g de saumon fumé**
**- 10 pointes d'asperges**
**- 4 œufs**
**- 400 g de crème (Moitié épaisse, moitié liquide pour moi)**
**- sel**
**-** [**poivre au citron**](http://croquantfondantgourmand.com/ducros-se-decarcasse/)
**- ciboulette**

**10 moules à tartelettes de 12 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/). Étaler la pâte et foncer les moules à tartelettes.
Piquer à la fourchette, couvrir et réserver au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :**Faire cuire les pointes d'asperges à l'eau bouillante salée pendant une dizaine de minutes.
Laisser refroidir puis les couper en deux dans l'épaisseur.
Couper le saumon en petites languettes.
Réunir dans un saladier les œufs, la crème, la ciboulette ciselée, un peu de sel (le saumon est déjà salé) et du [**poivre au citron**](http://croquantfondantgourmand.com/ducros-se-decarcasse/).
Répartir les languettes de saumon sur le fond des tartelettes.
Déposer deux moitiés d'asperge sur chaque tartelette.
Couvrir avec la crème.
Enfourner pour 35 minutes environ.
Démouler et servir chaud avec une salade verte.