[**Quiche**](https://recettes.de/quiches) **au saumon fumé**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 180 g de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume) **en tranches**
**- 400 g de pommes de terre**
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 3 œufs**
**- 150 g (120 g + 30 g) de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **râpée**
**- 2 càs de persil haché**
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle ou un moule à tarte de 26 cm de Ø beurré**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Si vous voulez faire la pâte maison  vous pouvez préparer la [**Pâte feuilletée escargot**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/) ou la [**Pâte feuilletée rapide**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-rapide-de-p-conticini/).
Vous pouvez aussi préférer une [**Pâte brisée**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le cercle ou le moule avec la pâte en la laissant dépasser sur tout le tour.
Piquer, couvrir et réserver au frais.
Peler les pommes de terre et les couper en rondelles épaisses.
Les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites sans se défaire.
Les égoutter et les laisser refroidir.
Couper le saumon fumé en dés en réservant quelques lamelles pour le décor.
Mélanger au fouet dans un saladier le mascarpone et les œufs.
Ajouter 120 g de mozzarella, les dés de saumon et le persil.
Saler, poivrer et bien mélanger.
Étaler les rondelles de pommes de terre dans le fond de tarte.
Couvrir avec la crème au mascarpone et saupoudrer avec la mozzarella restante.
Rabattre la pâte qui dépasse sur tout le tour.
Enfourner pour 40 minutes. La quiche est bien dorée et toute gonflée.
Déposer sur le plat de service.
Servir chaud ou tiède avec une salade.