

Quiche de maquereau au vin blanc



6 personnes

20 min préparation

35 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 176 g** de [filets de maquereaux au vin blanc et aromates la belle-iloise](#)
- 1 pâte** brisée
- 3 gros** œufs
- 20 cl** de crème
- 1 petit** citron
- 2 pincées** de poivre

Les étapes

- 1- Préchauffer le four 200°C (th.6/7)
- 2- Etaler la pâte dans un moule, piquer le fond avec une fourchette et précuire «à blanc» 10 min
- 3- Trancher le citron en 6 rondelles
- 4- Egoutter les filets de maquereaux en gardant le jus et les répartir sur le fond de tarte
- 5- Dans un saladier mélanger les œufs, la crème, le poivre, le sel, le jus des maquereaux et verser le mélange sur les filets de maquereaux
- 6- Parsemer le thym et disposer dessus les rondelles de citron
- 7- Enfourner à four chaud pendant 35 minutes
- 8- Laisser reposer 5 minutes avant de découper les parts