



CPE

## *Chez tante Juliette*



*Titre :* Quiche saumon et brocoli sur riz

### *Ingédients :*

- 7 tasses de riz cuit + 4 œufs presser dans le fond du moule
- 3 bte de saumon (1.88lt.)
- 4 dz d'œufs
- 9 tasses de yogourt de nature
- 1 litre de crème 15 %
- ½ tasse de moutarde de Dijon
- 18 tasses de fleurons de brocoli
- 8 tasses d'oignons rouge émincés

### *Méthodes :*

Placer le saumon sur la croute de riz + brocoli + oignons. Verser le liquide.  
Au four À 350 F. 35- 40 minutes.

### *Astuces :*

