

Quiche aux crevettes



Voici pour aujourd'hui une excellente quiche qui est une création. Je trouve qu'on voit très rarement des tartes avec des crevettes dedans et ne sachant trop quoi faire avec les queues de crevettes que ma mère avait achetées je me suis dit que ce serait pas mal d'essayer dans une tarte. Pour ma pâte brisée j'ai opté pour un mélange de farine blanche et de farine de blé noir (soit de sarrasin), cette petite saveur en plus s'accorde vraiment à merveille avec les crevettes et l'appareil à quiche. Une quiche toute simple et vraiment très très bonne.

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

75g de farine blanche

75g de farine de blé noir (soit de sarrasin)

75g de beurre

50g d'eau

1/2c. à café de sel

Pour la garniture:

300g de queues de crevettes cuites (en surgelé et décongelées)

3 oeufs

20cl de lait

150g de crème fraîche allégée

1c. à soupe de jus de citron

75g de gruyère râpé

1 pincée de sel

Poivre

Des herbes (j'ai pris un mélange du soleil)

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Dans un bol, mélangez les deux farines avec le sel.

Ajoutez alors le beurre mou en morceaux et mélangez du bout des doigts de façon à obtenir un sable grossier.

Ajoutez l'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Formez une boule légèrement aplatie, filmez-la et entreposez au frais environ 1H.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2mm. Foncez un moule à tarte avec celle-ci, piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette, recouvrez-le de papier sulfurisé et enfin de fruits secs ou de billes de céramiques.

Enfournez à blanc pour environ 20min, jusqu'à ce que le fond de tarte soit cuit et légèrement doré. N'éteignez pas le four et réservez.

Préparez la garniture:

Décortiquez les crevettes et coupez-les en deux. Déposez-les sur le fond de tarte.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le lait, la crème fraîche, le jus de citron, le gruyère râpé, le sel, un peu de poivre et les herbes.

Versez l'appareil à quiche sur les crevettes et enfournez le tout pour 45min, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Servez chaud, tiède ou froid.