



6 personnes



30 minutes



30 minutes

Quiche au surimi

1- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mélangez la farine, le beurre et le sel pour obtenir une pâte granuleuse. Pétrissez la pâte en formant une boule que vous écrasez et reformez plusieurs fois.

2- Etalez la pâte et tapissez-en un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.

3- Battez les oeufs avec la crème. Ajoutez le surimi en rondelles et le persil ciselé. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade. Versez le tout sur la pâte et enfournez 30min environ.

Pâte brisée :

- 150g de farine
- 75g de beurre
- 1/2 CC de sel

Garniture :

- 150g de surimi
- 3 oeufs
- 1 petit bouquet de persil (ou ciboulette)
- 20cl crème fraîche liquide
- Muscade, sel et poivre