

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Quiche au surimi



Pour 4-6 personnes :

- 1 pâte brisée Herta
- 250 g de surimi
- 3 oeufs
- Herbes de Provence
- 20 cl de crème liquide
- muscade
- sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Étaler la pâte dans un moule beurré, la piquer avec une fourchette.

Mélanger les oeufs battus avec la crème. Ajouter le surimi en rondelles ou en miettes et les herbes de Provence. Saler, poivrer et ajouter un peu de muscade.

Verser la garniture sur la pâte et enfourner.

Laisser cuire 30 minutes puis servir chaud avec une salade.