



Quiche saumon / crevettes / épinards

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 pers / 12 spl ou 14 pp par pers

- 200 gr de farine
- 100 gr de beurre froid
- 1 œuf
- 1 cs d'eau froide
- 1 cc de curry (ou plus en fonction de vos goûts)
- 1 cc de sel

- 225 gr de crevettes crues
- 125 gr de saumon frais
- 200 gr d'épinards surgelés et décongelés
- 3 œufs
- 100 gr de mozzarella
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre
- aneth

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la pâte, muni du crochet pétrisseur. Mettre la farine et le beurre coupé en dés dans le bol et pétrir quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Rajouter ensuite l'œuf, l'eau, le sel et le curry et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et l'entreposer au frais pendant au moins une heure.

Au bout de ce temps étaler la pâte et la disposer dans votre moule à tarte, en silicone pour moi. Il vous restera un bout de pâte éventuellement pour une utilisation ultérieure.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir les épinards, bien égouttés sur le fond de tarte. Saler, poivrer.

Couper le saumon en dés et les disposer sur les épinards puis rajouter les crevettes.

Saler poivrer et parsemer d'aneth.

Dans un bol battre les œufs avec la crème, saler poivrer puis verser cette préparation sur le fond de tarte.

Pour finir couper la mozzarella en dés et les répartir sur la préparation aux œufs.

Enfourner pour 30 minutes.