



## Quiche poireaux-crevettes

Temps de préparation : 30 minutes

Difficulté : moyenne

### *Ingrédients pour 4 personnes :*

#### **Pour la garniture :**

350g crevettes décortiquées cuites, **Escal**

4 poireaux

40g de beurre

20 cl de crème

40g d'emmental râpé

2 oeufs

1 pincée de muscade poudre, sel, poivre

#### **Pour la pâte :**

1 œuf, 200g de farine, 100g de beurre

2 pincées de sel, 2 cl d'eau chaude

### *Préparation :*

#### **Pour la pâte :**

1. Mélanger la farine et le beurre afin d'obtenir une pâte sablée. Ajouter ensuite l'œuf, le sel et l'eau et mélanger rapidement puis réserver au frais pendant 1 heure.
2. Foncer la pâte dans un moule et cuire à blanc au four à 200°C pendant 20 minutes.

#### **Pour la garniture :**

1. Décongeler et égoutter les crevettes et réserver.
2. Nettoyer et couper les poireaux puis les cuire à feu doux avec un peu de beurre environ 10 minutes. Mélanger la crème avec les oeufs et assaisonner sel, poivre et muscade.
3. Disposer les poireaux dans le fond de tarte précuite, verser le mélange avec la crème et ajouter l'emmental.
4. Enfourner pendant 25 minutes à 180°C. Disposer les crevettes cuites décongelées harmonieusement sur la quiche et repasser au four 2 à 3 minutes.

