



Quiche au homard



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 peau de pâte feuilletée
1 homard cuit (prêt à l'emploi)
1 noisette de beurre
1 échalot (émincée)
sel et poivre
1 tiret de vin de Madère
3 œufs
2 1/2 décilitres de crème entière
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
50 grammes de gruyère (râpé)
2 jeunes oignons

Méthode de préparation

- 1.** Étalez la pâte feuilletée dans un moule rond beurré. Recouvrez-la de papier sulfurisé et versez un fond de perles de cuisson (ou de haricots secs). Faites cuire pendant un quart d'heure dans un four préchauffé à 190 °C. Laissez refroidir. Retirez le papier sulfurisé et les perles de cuisson.
- 2.** Retirez la chair du homard et émincez-la finement.
- 3.** Faites suer l'échalote dans du beurre. Ajoutez le homard émincé. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 1 minute, salez et poivrez.
- 4.** Ajoutez le vin de Madère et laissez-le réduire complètement. Retirez la poêle du feu.
- 5.** Fouettez les œufs dans un bol. Ajoutez la crème, le concentré de tomates, le sel, le poivre et mélangez bien.
- 6.** Incorporez le mélange de homard dans la crème. Salez et poivrez.



- 7.** Versez la garniture dans le fond de tarte et saupoudrez de gruyère râpé. Laissez cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.
- 8.** Laissez la quiche reposer et coupez-la en six parts. Garnissez-la de jeunes oignons émincés.