

Quiche Gaspésienne aux crevettes #1

Le test - Revisitée ici dans un plat à tarte.



Pâte, crevettes,
échalotes



Nappage et décoration
avec 4 bandes



Fromage râpé
abondance



Cuisson 40 min
à 200°C

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min – TH 6/7 – 200°C



1 pâte brisée



250g crevettes



1 échalotte



4 œufs



20cl crème épaisse



Noix muscade râpée



Poivre et sel



150g abondance

Préparation

1. Choisir des crevettes moyennes sous blister. Ne pas prendre de crevettes en boîte.
2. Préchauffer le four à TH 6/7, 200°C.
3. Ciseler l'échalote, réserver.
4. Dérouler la pâte dans un moule à tarte. Rogner les bords, garder la pâte.
5. Dans un bol, battre les œufs entiers, la crème et la noix muscade râpée. Poivrer et saler.
6. Sur la pâte, disposer les crevettes décortiquées, puis l'échalote ciselée.
7. Verser l'appareil sur les crevettes.
8. Avec le reste de pâte, faire une boule puis l'aplatir et faire des bandelettes.
9. Disposer les bandelettes sur le haut de la pâte.
10. Râper par-dessus de l'abondance de Hte Savoie. Pas de gruyère industriel râpé !
11. Cuire environ 40 min à TH 6/7 – 200°C – Surveiller la dorure.

Nota : Pour un premier test, Paulux a choisi le plat à tarte. Aussi pour évaluer les quantités.
La version finale, en ramequins, avec tous les ingrédients viendra plus tard !

La Gaspésie est une péninsule au centre Est du Québec. Jacques Cartier y débarqua en 1534.

*** 14 mars 2021 ***