

QUICHE AU CRABE, POIVRON ET PIMENT

POUR 8 PERSONNES

Pour la pâte

280 g de farine
120 g de beurre
1 œuf
2 c. à s. de lait

Pour la garniture

45 cl de lait ou de
crème liquide
3 œufs
3 pincées de muscade
3 pincées de piment
d'Espelette
200 g de chair de crabe
2 poivrons rouges
1 bouquet de basilic
30 g de parmesan râpé
Sel et poivre*

Dans un récipient, mélanger la farine, 2 pincées de sel, le beurre mou en morceaux, l'œuf et le lait. Pétrir la pâte avec les mains puis en faire une boule, la placer 1 h au réfrigérateur.

Dans un récipient creux, battre le lait ou la crème liquide avec les œufs, la muscade, le parmesan râpé, le sel et le poivre.

Étaler la pâte dans un plat à tarte beurré ou recouvert de papier sulfurisé et faire des petits trous à l'aide d'une fourchette.

Sur la pâte, étaler la chair de crabe, les poivrons en lamelle et le basilic haché puis verser délicatement la préparation.

Faire cuire à 180 °C (th. 6) pendant 35 min.