

Quiche poireaux surimi



1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée

1 bol de blanc de poireau cuit

3 œufs

40 cl de lait de coco

18 bâtonnets de crabe

1. Étaler la pâte et déposez-la dans un moule à tarte.
2. Dans un saladier, battez les œufs avec le lait de coco et le poireau
3. Ajoutez bâtonnets de crabe. Salez et poivrez.
4. Mélangez bien et versez la préparation sur la pâte.
5. Enfournez 25 à 30 minutes dans le four préchauffé à 180°C.