QUICHE MOULES WAKAMÉ

Ingrédients

1 pâte feuilletée
20 cl de crème fraîche épaisse + un peu de lait
2 oeufs
3 cs de paillettes de wakamé
Moules (variantes avec d'autres fruits de mer : crevettes, noix de Saint-Jacques,,,)
Poivre, sel
Parmesan

Préparation :

Réhydrater le wakamé.
Étaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer à la fourchette puis étaler le wakamé et les moules.
Mélanger les œufs, la crème, le sel, le poivre et un peu de lait puis verser sur la pâte à tarte.
Saupoudrer de parmesan.

Cuisson :

Enfourner pour 30 min à 180 °C.

Recette personnelle proposée par Anne Yvonne M
Troc-recettes - piquenique du 26.07.2019 à Porz Guyon : Lanmodez