

## Quiche au surimi et au safran

### Ingrédients pour une tarte de 28cm de diamètre:

#### Pâte brisée :

250g de farine  
2 pincées de sel fin  
150g de beurre mou  
1 œuf  
3 cl de lait

Mélangez la farine, le sel et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien sableux. Ajoutez l'œuf puis le lait et amalgamez rapidement (la pâte ne doit pas être trop travaillée sinon elle durcirait à la cuisson).

Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au frais 1 heure.

Étalez la pâte et foncez un moule à tarte de 28cm de diamètre. Réservez au frais.

#### Garniture :

50cl de lait  
40cl de crème fraîche épaisse  
500g de surimi  
2 œufs + 2 jaunes  
sel, poivre  
safran

Fouettez les œufs avec les jaunes puis ajoutez la crème fraîche et le lait. Fouettez pour obtenir un mélange homogène. Salez, poivrez et ajoutez le safran.

Sortez votre moule du frigo. Coupez le surimi en dés et disposez les sur la pâte. Recouvrez avec le mélange oeufs-crème-lait. Faites cuire 40min à 180°. 10 minutes avant la fin, vous pouvez saupoudrez votre quiche de gruyère râpé.

Dégustez chaud.