

Tarte au crabe



Ingrédients:

Pour la pâte brisée allégée

- 250 g de farine
- 15 g de parmesan
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 1 yaourt
- sel
- poivre du moulin
- 1 œuf

Pour la garniture:

- 1 boîte de crabe en miettes
- 150 g de crème liquide légère
- 2 œufs
- 10 g de ciboulette ciselée
- 10 g d'échalote hachée
- sel de Guérande
- poivre du moulin

Placer le moule à tarte Silform® sur la plaque perforée.

Mélanger tous les ingrédients comme pour une pâte traditionnelle.

Mélanger les matières sèches et ajouter ensuite les liquides, pétrir rapidement.

Fariner une toile Silpat®, poser la boule de pâte, fariner la surface

Poser dessus une 2ème toile Silpat® et étaler au rouleau.

Placer au réfrigérateur au moins 1 h00.

Au moment de fonder le moule à tarte Silform®, mettre la pâte quelques minutes au congélateur.

Mélanger tous les ingrédients de la garniture en ajoutant le crabe en dernier, en ayant pris soin de bien l'égoutter.

Préchauffer le four à 210°C.

Garnir le fond de pâte. Cuire 20 min à 210°C.

Démouler et servir immédiatement.