

Quiche fruits de mer et saumon au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 60 min	Durée : 65 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 17	Etapes : 14	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte brisée:

250G de farine

150G de beurre

50G d'eau

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel Pour la garniture:

600G d'eau

250G de fruits de mer surgelés: moules, crevettes roses, calmars, noix de saint-jacques,...

250G de saumon

150G de poireaux Pour la crème:

500G d'eau

100G de crème épaisse

40G de beurre

40G de farine

2CàC de fumet de poisson

2 oeufs

Sel et poivre

Muscade

Etapes

Pour la pâte brisée thermomix:

Â»

Mettre la farine, le beurre en morceaux, le jaune d'oeuf, l'eau et le sel dans le bol du thermomix et mixer 2 minutes en mode épi.

Â»

Étaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte.

Pour la garniture:

Â»

Couper et laver les poireaux.

Â»

Les mettre dans le Varoma.

Â»

Mettre les fruits de mer et le saumon sur le plateau du varoma.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et le fermer avec le couvercle.

Â»

Mettre le Varoma pas dessus et régler 15 minutes sur la température Varoma à la vitesse 3.

Quiche fruits de mer et saumon au magimix

Â»

A la sonnerie, émietter le saumon et le mettre sur la pâte, puis ajouter les fruits de mer et les poireaux.

Â»

Préchauffer le four sur 170°C.

Pour la crème:

Â»

Mettre la farine, l'eau, le fumet de poisson, la crème épaisse, la muscade, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter les oeufs et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser votre préparation sur la pâte.

Â»

Enfourner 40 minutes.

Régalez-vous avec cette quiche thermomix