Quiche au homard

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 peau de pâte feuilletée
1 homard cuit (prêt à l’emploi)
1 noisette de beurre
1 échalot (émincée)
sel et poivre
1 tiret de vin de Madère
3 œufs
2 1⁄2 décilitres de crème entière
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
50 grammes de gruyère (râpé)
2 jeunes oignons

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte feuilletée dans un moule rond beurré. Recouvrez-la de papier sulfurisé et versez un fond de perles de cuisson (ou de haricots secs). Faites cuire pendant un quart d’heure dans un four préchauffé à 190 °C. Laissez refroidir. Retirez le papier sulfurisé et les perles de cuisson.**
2. **Retirez la chair du homard et émincez-la finement.**
3. **Faites suer l’échalote dans du beurre. Ajoutez le homard émincé. Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 1 minute, salez et poivrez.**
4. **Ajoutez le vin de Madère et laissez-le réduire complètement. Retirez la poêle du feu.**
5. **Fouettez les œufs dans un bol. Ajoutez la crème, le concentré de tomates, le sel, le poivre et mélangez bien.**
6. **Incorporez le mélange de homard dans la crème. Salez et poivrez.**

7. **Versez la garniture dans le fond de tarte et saupoudrez de gruyère râpé. Laissez cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 190 °C.**

8. **Laissez la quiche reposer et coupez-la en six parts. Garnissez-la de jeunes oignons émincés.**