

Tarte aux fruits de mer

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 250g de fruits de mer surgelés
- 3 échalotes
- 30g de beurre
- Ciboulette
- 2 œufs
- 20cL de crème fraîche
- 1 cuillère à café de fumet de poisson
- Sel, poivre



Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- Pelez les échalotes et hachez les finement pour les faire revenir dans une sauteuse avec du beurre.
- Ajoutez les fruits de mer et faites cuire 4 minutes environ en mélangeant.
- Etalez la pâte dans un moule allant au four puis garnissez la pâte avec les fruits de mer refroidis.
- Dans une jatte, battez les œufs avec la crème fraîche et le fumet de poisson puis assaisonnez.
- Versez le mélange sur les fruits de mer et parsemez de ciboulette ciselée.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Servez chaud ou froid.



Pour un plat complet, ajoutez des légumes (haricots verts, carottes vichy, ratatouille, poêlée de légumes, légumes rôtis au four, crudités, etc).