

Quiche au crabe

Ingrédients

1 pâte feuilletée
2 boîtes de crabe (miettes et pattes) bien égouttées
3 oeufs
250 ml de soja cuisine (une première pour moi)
sel
poivre aux baies
gruyère râpé

Foncer un moule à tarte avec la pâte et piquer cette dernière avec une fourchette

Garnir le fond de la tarte avec le crabe

Dans un petit saladier fouetter les oeufs et y ajouter progressivement le soja cuisine

Saler et poivrer

Verser sur le crabe

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 190° environ 45 mn

