

Croustades aux fruits de mer

Préparation : 10 mn, cuisson : 25 mn.

Pour 6 personnes.

400 g de pâte feuilletée, 1 sachet de fruits de mer, 30 g de beurre, 20 cl de crème liquide, 3 c à soupe de sauce armoricaine, 4 œufs, 1 c à soupe de cognac, piment de Cayenne, sel, poivre.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Etaler la pâte et en garnir 6 moules à tartelette beurrés. Piquer les fonds. Les couvrir de légumes secs et enfourner pour 5 mn. Sortir les fonds de tartelettes du four, enlever les légumes secs et baisser le four à 180°C (th. 6).

Plonger les fruits de mer 1 mn dans de l'eau bouillante et faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les fruits de mer et le cognac. Remuer, laisser l'alcool s'évaporer et arrêter. Garnir les fonds de tarte avec ce mélange refroidi.

Battre les œufs, ajouter la sauce et la crème, fouetter. Ajouter sel, poivre, cayenne et verser cette préparation dans les tartelettes. Les remettre 20 mn au four. Démouler.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.