

Écrins Terre et Mer

Un mariage des saveurs océanes et de la Terre...dans un écrin très croustillant.



Ingrédients pour 12 muffins:

- 10 feuilles de brick
- QS d'huile d'olive
- 500 g de cocktail de fruits de mer (congelés pour moi)
- QS de mycryo®
- 1 échalote émincée
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- 200 g de lardons fumés
- 1 cuillère à café de colorant alimentaire (type Spigol pour paella)
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 1/2 cuillère à café de sel de Guérande
- Poivre du moulin
- 250 g de Ricotta
- 3 œufs
- QS de gruyère râpé

(QS= quantité suffisante)

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Placer les empreintes muffins droits sur la plaque alu perforée.

Paner le cocktail de fruits de mer dans le Mycryo® et faire cuire doucement dans une sauteuse.

Pendant ce temps, badigeonner les feuilles de bricks au pinceau avec l'huile d'olive.

Couper en 4 et confectionner les écrins avec 3 morceaux intercalés, fonder les empreintes muffins.

Quand le jus est évaporé, ajouter le lard fumé puis l'échalote, l'ail semoule, le persil haché et le colorant.

Saler et poivrer. Cuire environ 15 min à 180°C (sur induction). Éteindre et réserver.

Répartir la garniture dans les écrins.

Dans un cul de poule, détendre la ricotta au fouet, ajouter et battre les œufs, mélanger ensemble.

Verser l'appareil à quiche dans les écrins sur la garniture. Parsemer de gruyère râpé.

Cuire environ 20 min à 180°C.

Démouler et servir chaud accompagné d'une salade.