

Quiche au poulet, coco-curry et ananas



Pour 4 à 6 personnes :

1 pâte brisée ou feuilletée

200 g de blancs de poulet (ou dinde) cuits

4 tranches d'ananas

3 œufs

20 cl de crème liquide

2 CS de curry

2 CS de noix de coco râpée

Sel

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte dans un moule à tarte, puis la recouvrir d'une feuille de papier cuisson. Ajouter des billes de céramique (ou légumes secs) et cuire à blanc à 180°C pendant 10 min.
- A la sonnerie, retirer les billes de céramique, le papier cuisson et laisser refroidir.
- Dans un saladier, battre les œufs et la crème. Saler et ajouter le curry, ainsi qu'1 CS de coco râpée.
- Couper les tranches d'ananas en petits dés, ainsi que le blanc de poulet cuit.
- Recouvrir le fond de tarte avec le poulet, verser l'appareil à quiche par dessus et parsemer le tout avec les dés d'ananas. Saupoudrer avec 1 CS de coco râpée.
- Enfourner de nouveau, à 180°C, pour 25 à 30 minutes, en surveillant vers la fin. La crème doit être bien prise et la quiche dorée.

