



*Tartes, tourtes, quiches*  
**Tarte au crabe**



**2h**   **20 min**   **40 min**   **1h**   **359**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la pâte  
brisée**

250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 ml **Eau**  
0.5 c. à café **Curcuma**  
1 **Sel**

**Ingrédients pour la  
garniture**

200 g **Chair de crabe**  
20 cl **Crème allégée**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 **Oignon(s) nouveau(x)**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Citron(s)**  
1 **Piment(s)**  
1 g **Safran**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
0.5 botte(s) **Persil frisé**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation du fond de tarte

- 1 Verser la farine tamisée dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Ajouter le sel et l'eau dans le creux, mélanger un peu le sel avec les doigts pour mieux le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le curcuma et le beurre coupé en petits morceaux au centre du puits.
- 5 Incorporer rapidement les ingrédients les uns aux autres avec le bout des doigts.
- 6 Travailler la pâte rapidement pour éviter qu'elle ne devienne élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail et déposer la pâte dessus. Continuer à la travailler rapidement.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée trop longtemps afin de ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à

nouveau dans le récipient. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

## Étape 2

### Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.
- 2 Découper et épépiner le piment doux.
- 3 Ciseler le persil.
- 4 Presser le jus du citron.
- 5 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Faire revenir l'oignon, l'ail, le piment doux et le persil haché.
- 6 Ajouter le crabe égoutté et le jus de citron. Faire revenir pendant 5 minutes et réserver.
- 7 Dans un saladier battre les œufs avec la crème. Ajouter le safran. Puis verser la préparation au crabe. Saler et poivrer.

## Étape 3

### Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, fonder le moule.
- 3 Verser la garniture sur le fond de tarte.
- 4 Enfourner dans le four chaud et laisser cuire pendant 40 minutes environ.
- 5 La tarte doit être dorée.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Servir la tarte tiède ou chaude, par exemple avec une salade.