



Autre

Mini quiches au brocoli

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
200 grammes de mozzarella (râpée)
1 gousse d'ail (finement ciselée)
1 oignon (coupé fin)
200 millilitres de crème
400 grammes de brocoli
4 œufs
beurre
noix de muscade
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Chemisez les petites formes à muffins. Déroulez la pâte et, avec un emporte-pièce faites des petits cercles d'environ 8 cm de diamètre. Habillez-en les petites formes à muffins et faites des petits trous avec une fourchette.

Faites revenir l'oignon avec le brocoli et l'ail dans un peu de beurre. Battez les œufs avec la crème. Ajoutez la mozzarella puis assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Répartissez le mélange de brocoli dans les petites formes. Versez ensuite le mélange d'œufs par-dessus. Mettez la quiche 30 à 40 minutes dans le four préchauffé.

Conseil:

Encore un petit stock de tomates cerises au frigo ? Coupez-les en deux et incorporez-les à la quiche.

Ustensiles de cuisine

Les formes à muffins
Four

