



Collations

Mini-quiches gourmandes

Pour 9 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
1 blanc de poireau (en anneaux)
200 grammes de dés de lardon
200 millilitres de crème
50 grammes de fromage
2 œufs
beurre
poivre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Beurrez une forme à cupcake. Déroulez la pâte feuilletée. Avec une forme ronde, emboutissez dedans les formes rondes juste un peu plus grandes que les alvéoles des formes à cupcake. Déposez les cercles de pâte dans les alvéoles et appuyez bien de telle sorte que le fond et les bords soient bien couverts.

Cuisez les lardons bien dorés dans une poêle sans matière grasse. Faites égoutter sur du papier de cuisine. Cuisez le poireau à point dans la même poêle.

Battez les oeufs avec la crème puis incorporez-y le fromage, les lardons et le poireau. Poivrez. Versez le mélange d'oeufs dans les formes à cupcake et enfournez 25 minutes. Retirez les mini-quiches du four puis démoulez-les. Servez sur un beau plateau.

Conseil: Vous pouvez aussi remplacer les lardons par du saumon fumé ou des crevettes grises.

Ustensiles de cuisine

Four
Les petits cakes

