

# Recettes de cuisine

## de Mamie Vera

### Préparation

Moule de 20 mini-quiches en silicone  
 Temps de préparation 15 minutes  
 Temps de cuisson environ 20 minutes

Étalez votre pâte et à l'aide d'un verre, diamètre légèrement plus grand que le moule à mini-tartelettes, ou d'un emporte-pièce, découpez des disques de pâte et disposez-les dans les moules, piquez légèrement le fond à la fourchette.

Réservez au réfrigérateur.

Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faire revenir les dés de lardons sans ajout de matières grasses environ 5 minutes, égouttez-les sur un papier absorbant.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, battez les oeufs avec la crème fraîche, le paprika, ou la noix de muscade, salez légèrement, poivrez.

Sur le fond des tartelettes, disposez les lardons et versez la préparation.

Parsemez de gruyère râpé.

Mettez au four environ 20 minutes.

Servir tiède ou froide.

### Commentaires



Cliquer pour agrandir l'image.

Vous pouvez remplacer les dés de lardons par des dés de jambon blanc, ou des dés de volaille.

Les mini-quiches lorraines peuvent se congeler.

Pensez alors à les décongeler quelques heures avant dégustation.

### MINI-QUICHES LORRAINES



### Ingrédients

1 pâte brisée  
 ou feuilletée  
 200 g de dés de lardons  
 nature ou fumés  
 2 oeufs  
 20 cl de crème fraîche  
 50 g de gruyère râpé  
 1 pincée de paprika  
 ou de noix muscade  
 sel/poivre

### Ajouter un commentaire



