

Mini quiches lorraine

Pour 6 mini quiches ou 1 grande :

Ingrédients :

- 1 pâte brisée pur beurre
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 1 pincée de muscade
- 75g de dés de jambon (150g pour une grande)

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Dérouler la pâte et foncer des moules à tartelettes (ou tarte) et répartir les dés de jambon.
- 3.** Dans un bol, mélanger la crème et les oeufs. Assaisonner de muscade.
- 4.** Napper les fonds de mini quiches de mélange oeuf/crème.
- 5.** Faire cuire au four jusqu'à ce que les quiches soient bien dorées.

