

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.

