

QUICHE EN TARTELETTES

Pour 4 personnes



Préparation : 25 min

Cuisson : 30 minutes



250 gr de pâte brisée – 10 gr de beurre – Farine – 125 gr de poitrine de porc fumée ou des restes de viande de porc – 2 cl d’huile – 1 œuf + un jaune – 1,5dl de lait – 1,5dl de crème fraîche – Sel – Cayenne – Noix de muscade – 60 gr de gruyère râpé – 20 gr de persil en branche



- Etaler la pâte brisée, découper des cercles au diamètre des moules à tartelette. Beurrer et fariner les moules, y mettre la pâte.
- Tailler la poitrine fumée (ou votre reste de viande) en lamelles. Les faire suer à l’huile sans les dessécher.
- Réunir dans une terrine l’œuf, le jaune d’œuf, le lait et la crème, assaisonner. Bien mélanger.
- Garnir le fond de tarte avec les lardons (ou la viande) et le gruyère. Ajouter l’appareil (œuf+lait+crème).
- Cuire au four chaud, 240°C (Th.8) pendant 30 minutes. Décorer avec du persil.