

# Mini-quiches apéritives

🍷 16 portions · ⌚ prep. 15m · 🍳 cuisson 10m

🌾 gluten 🥚 œufs 🥛 lait

*Tartelettes feuilletées garnies de saumon fumé ou jambon, appareil au chèvre frais et gruyère râpé. Format mini pour l'apéritif, pré-cuisson et congélation possibles.*

France

## INGRÉDIENTS

- |                                          |                  |                                                  |
|------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> pâte feuilletée | <b>1 rouleau</b> | <input type="checkbox"/> fromage de chèvre frais |
| <input type="checkbox"/> saumon          |                  | <input type="checkbox"/> gruyère                 |
| <input type="checkbox"/> œuf             | <b>1</b>         |                                                  |

## PRÉPARATION

1. Dérouler la *pâte feuilletée* et découper des ronds avec un *emporte-pièce*.
2. Foncer les *moules à mini-tartelettes* et piquer le fond de pâte à la fourchette.
3. Placer un morceau de *saumon fumé* ou de jambon dans chaque tartelette.
4. Battre l'*œuf* avec le *fromage de chèvre frais* (ou de la crème fraîche). Poivrer sans saler.
5. Remplir chaque tartelette de l'appareil et saupoudrer de *gruyère râpé*.
6. Enfourner dans un *four préchauffé à 200 °C* pendant *10 minutes*.

*Congélation : pré-cuire les tartelettes 6-7 minutes, laisser refroidir puis congeler. Pour servir, réchauffer 6-7 minutes à 200 °C directement sans décongeler.*