

Mini-Quiches Feuilletées aux Escargots et au Gorgonzola

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PATE FEUILLETEE	1x
- ESCARGOT(S)	24 (en conserve)
- AIL EN POUDRE	
- PERSIL	
- GORGONZOLA	200g
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- LAIT	150 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	60g
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Rincez et égouttez les escargots.
- Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Ajoutez l'ail, sel, poivre et persil. Réservez.
- Découpez la pâte en 4 cercles pour former les mini-quiches puis étalez-les dans des moules individuels sur du papier sulfurisé. Piquez-les avec une fourchette.
- Répartissez le fromage coupé en dés sur les fond de pâtes ainsi que les escargots.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Intégrez le gruyère râpé puis versez le tout sur les pâtes garnies.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Après ce temps, sortez les quiches et laissez reposer 2 minutes.
- Démoulez puis servez sans attendre.

