

Mini-Quiche aux Poireaux, Chorizo et Chèvre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x (DI-281)
- CHORIZO	125g
- POIREAUX ENTIERS	4
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche
- OEUF(S)	4
- CRÈME FRAICHE	125g
- LAIT	125g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chorizo en petits dés puis faites-les griller à sec. Réservez.
- Détaillez les poireaux en julienne et faites-les suer au beurre dans une casserole. Salez et poivrez. Ajoutez le chorizo et poursuivez la cuisson quelques minutes.
- Confectionnez le fond de quiche comme indiqué à la recette DI-281.
- Chemisez de papier sulfurisé vos mini-moules et répartissez-y la pâte étalée. Piquez le fond avec une fourchette et réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez les œufs puis ajoutez le lait et la crème. Salez, poivrez et muscadez.
- Répartissez les poireaux au chorizo sur les fonds de pâte puis versez le mélange aux œufs.
- Coupez le chèvre en tranches et déposez-les sur les quiches. Poivrez.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Démoulez et servez sans attendre.

