



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Quiches faciles



Ingrédients :

- * 1 restant de [pâte magique](#) aux petits-suissees
- * 2 tranches de jambon blanc
- * 2 oeufs
- * 10 cl de crème
- * QS de tomme de montagne
- * Sel, poivre

Réalisation :

- * Préchauffez votre four à 200 °c (th.6/7).
- * Étalez la pâte, garnissez-en un moule à mini-pizzas.
- * Faites pré-cuire à blanc le temps d'émincer les tranches de jambon, de battre les oeufs avec le sel, le poivre et la crème.
- * Répartissez le jambon sur la pâte, versez l'appareil à quiche, découpez à l'économique quelques tranches de tomme, déposez-les sur les quiches (*3 par quiche*) et enfournez pour 15 min.