

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Demarle adaptée au Thermomix

## Quiches mozzarella ricotta

C'est une recette Demarle du livre "Simplissime"



Pour 20 petites quiches ou 1 grosse

2 oeufs  
150 g de ricotta  
poivre  
1 pointe de curry  
30 g de parmesan (3 CS)  
100 g de dés de jambon blanc  
100 g de mozzarella en cubes  
1 pâte brisée au TM

Préchauffez votre four à 175°C (th.6) puis placez vos empreintes ou votre moule à tarte sur la plaque de votre four.

Dans le bol du TM :

Mettre les oeufs et la ricotta.

**Mixer 30 sec VIT 4.** Poivrez puis ajouter une pointe de curry.

Ajoutez 2 CS de parmesan.

**Mélanger VIT 2 quelques secondes.**

Avec un découpoir, détaillez 20 disques de pâte. Foncez-les dans les empreintes à moules tartelettes en silicone ou étalez votre pâte dans votre moule à tarte.

Répartissez les dés de jambon et la mozzarella en cubes sur la pâte puis versez la préparation. Répartissez le parmesan restant par-dessus et **faites cuire 30 minutes à 175°C pour les moules individuels en silicone....et un peu + pour un moule à tarte....à surveiller....**

