

Mini quiches au saumon fumé

Pour 6 mini quiches ou 1 grande :

Ingrédients :

- 100g de lardons de saumon fumé (200g pour une grande)
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 pâte brisée ou feuilletée pur beurre

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dérouler la pâte et découper des cercles à l'aide d'un emporte pièce.
3. Foncer des moules à tartelettes (ou tarte) et répartir les lardons de saumon.
4. Dans un bol, mélanger les oeufs, la crème et la ciboulette.
5. Napper les fonds de mini quiches de mélange oeuf/crème et cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

