



Mini-quiches aux lardons et Comté

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : 24 mini-quiches

- 2 rouleaux de pâte brisée (ou de la pâte maison)
- 250g de mascarpone
- 2 oeufs entiers
- 125g de lardons fumés
- 100g de comté râpé
- poivre.

Matériel : 1 plaque de 12 tartelettes,
1 emporte-pièce de 8 cm de diamètre,
1 cuillère magique ou fouet,
1 grille de refroidissement

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 - Faire chauffer une poêle sans ajout de matières grasses et faire griller les lardons. Les réserver ensuite sur un papier absorbant.

2 - Dans un saladier, mélanger le mascarpone, les 2 oeufs entiers en fouettant avec la cuillère magique ou un fouet. Ajouter le comté râpé. Poivrer. Ne pas saler (les lardons et le fromage le sont déjà suffisamment).

3 - Prendre 1 pâte brisée. Découper 12 ronds avec l'emporte-pièce et les déposer dans les empreintes de la plaque à tartelettes. Piquer la pâte avec une fourchette (ceci évitera qu'elle ne gonfle à la cuisson).

4 - Répartir dans chaque tartelette, la moitié des lardons fumés grillés. Ajouter 2 c. à soupe de préparation par tartelette. (mettre le reste de la préparation au frais en attendant la 2ème fournée). Saupoudrer légèrement de comté râpé.

CUISSON :

Mettre à cuire les tartelettes à Th 6 / 180°C chaleur tournante pendant 12 à 15 mn selon votre four. Les tartelettes gonflent à la cuisson. Dès la sortie du four, mettre les mini-quiches sur une grille pour refroidissement.

Refaire une 2ème fournée.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ces mini-quiches se conservent bien jusqu'au lendemain avec l'avantage de ne pas trop "mouiller la pâte".