

# Mini quiches

6 pers | 15 mn

## Les **ingrédients**

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 20 cL de lait
- 20 cL de crème
- 3 œufs
- Sel & Poivre
- Garniture 1 :
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 boule de Mozzarella
- Garniture 2 :
- 2 tranches de jambon
- De l'emmental râpé

## La **recette**

**Etape 1**

Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte brisée dans les moules. Piquer la pâte à la fourchette.

**Etape 2**

Préparer la garniture :

• Pour la garniture saumon & mozza : Couper le saumon et la mozzarella en petits morceaux.

• Pour la garniture jambon emmental : Couper le jambon en morceaux.

**Etape 3**

Dans un saladier, battre les œufs avec le lait, la crème, sel et poivre.

**Etape 4**

Répartir les ingrédients de votre choix dans les mini quiches. Couleur l'appareil par-dessus et enfourner environ 30 min.