

MINI QUICHES CHAMPIGNONS, LARDONS, CREME DE MAROILLES

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 300 g de champignons
- 200 g de lardons
- 2 oeufs
- 10 cl de crème fraîche
- 3 grosses CS de crème de Maroilles
- du gruyère râpé.

Préparation:

1. Emincer les champignons en lamelles. Chauffer une poêle, faire rissoler les lardons.
2. Ajouter les champignons, laisser cuire 2/3 minutes à feu doux.
3. Pendant ce temps, découper la pâte feuilletée en cercles pour garnir les moules à tartelettes. Ne pas oublier de piquer la pâte avec une fourchette.
4. Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.
5. Dans un saladier, battre les œufs avec un fouet, ajouter la crème de champignon, bien mélanger. Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer.
6. Préparer les tartelettes: mettre du mélange champignons/lardons dans le fond, verser le mélange crèmes/œufs, terminer par un peu de gruyère râpé.
7. Enfourner pour 40 minutes.