

Mini quiches en mignardises

Depuis que j'ai découvert les **empreintes mignardises Demarle®**, la quiche est redevenue reine!



Il y a 6 formes différentes, mais il suffit d'avoir le découpoir rond cannelé 6cm et l'ovale 8.5cm.

Il vous faut:

- une pâte feuilletée
- 2 oeufs
- 2/3 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- saumon/jambon
- aneth/basilic
- sel, poivre

Préchauffez le four à 190°/200°C et posez vos empreintes sur la grille perforée. Mélangez les oeufs, la crème et le gruyère râpé. salez et poivrez.

Étendez la pâte feuilletée ou rouleau et découpez des ronds et ovales à l'aide des découpoirs. Foncez-les dans les empreintes. Déposez des petits dés de jambon ou de saumon dans les empreintes. Versez un peu de mélange par dessus. Ajoutez quelques brins de basilic ou d'aneth.

Faites cuire 12 à 15 min.

