

Mini quiches espagnoles

Jambon Serrano, chèvre et poivrons confits



Pour 60 mini quiches

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 18 minutes

- 2 pâtes feuilletées (ronde du commerce)
- 100 g de jambon Serrano
- 80 g de poivrons confits marinés (ou tomates confites)

Appareil à quiche :

- 100 g de chèvre frais
- 2 oeufs (gros calibre)
- 10 c le crème fraîche liquide
- Poivre
- Sel (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Découpez des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Placez les disques de pâte dans les empreintes à mini-tartelettes.

Répartissez des petits morceaux de jambon Serrano et de poivrons confits.

Préparez l'appareil à quiche : Dans un cul de poule, écrasez le chèvre frais à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez les œufs, mélangez au fouet. Versez la crème fraîche liquide. Poivrez et salez éventuellement très légèrement. *Je n'ai pas salé.*

Répartissez l'appareil à quiches dans chaque petites tartelettes. *La valeur d'une cuillère à café.*

Glissez au four pour 18 minutes (+ ou - en fonction de votre four).

Laissez tiédir sur une grille si vous les dégustez sur le moment.

En mode congélation : Il faudra les laisser refroidir avant de les placer dans des boîtes hermétiques. Si vous n'avez pas de boîtes, vous pouvez utiliser des sachets de congélation. Dans ce cas, il faut effectuer une pré-congélation (pour éviter qu'elles soient collées les unes aux autres), en plaçant les mini-quiches sur un plateau en une seule couche pendant environ 45 minutes voire 1 heure au congélateur. Vous pourrez ensuite les répartir dans vos sachets.