

# Panadiquiches

Pour 4 barquettes :

4 barquitas

100 g de fines tranches de chorizo

*(ou 100 g de saumon fumé, etc...)*

2 œufs

20 cl (+/-) de crème liquide

Sel et poivre

Epices ou herbes au choix : noix de muscade, paprika, aneth, etc.



\*\*\*\*\*

- Préchauffer votre four à 180°C
- Disposer les barquitas dans un plat ou sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Disposer la garniture choisie, dans le fond des barquitas (aujourd'hui, j'ai choisi de fines tranches de chorizo émincées et poivron / saumon fumé émincé, tomates cerises et aneth).
- Préparer un appareil à quiche en mélangeant les œufs entiers avec la crème. Assaisonner au goût.
- Verser la crème dans les barquettes, sur la garniture et enfourner pour 30 min environ.
- Déguster avec un peu de verdure.

BET  
SANDRA