

## Minis quiches

Ingrédients

pâtes brisées

6 oeufs

400 ml de crème liquide

sel / poivre

gruyère râpé

*garnitures*

lardons

tomates séchées

camembert

***Avec ces quantités j'ai réalisé 90 minis quiches***

Dans un saladier mélanger les oeufs et la crème fraîche

Saler et poivrer

Foncer les empreintes de pâte brisée

Déposer dans chaque tartelette un morceau de la garniture choisie

Verser un peu de crème

Parsemer de gruyère râpé

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

