

# Petites quiches apéro



Pour une douzaine de mini quiche :

4 œufs

20 cl de crème fraîche

$\frac{1}{2}$  poivron vert

$\frac{1}{4}$  de chorizo

Fromage râpé

2 tomates

$\frac{1}{2}$  boule de mozzarella

Sel, poivre et thym frais

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 200°C (th 6/7).
- Dans un saladier, mélanger les œufs et la crème fraîche. Saler, poivrer et réserver.
- Laver le poivron et les tomates, les épépiner et les couper en tout petits dés.
- Éplucher le chorizo et le couper en petits dés, également. Tailler la mozzarella en petits morceaux ou le râper dans une râpe à gros trous.
- Répartir les garnitures choisies dans les empreintes à tartelettes (*ici, 2 versions : poivron-chorizo-fromage râpé et tomate-mozzarella-thym*) et verser l'appareil à quiche par dessus.
- Enfourner pour 35 minutes de cuisson (+/- selon le four : *il faut que les mini quiches soient dorées et cuites au centre*).
- Démouler et servir avec un peu de verdure.

SANDY  
CABZLY