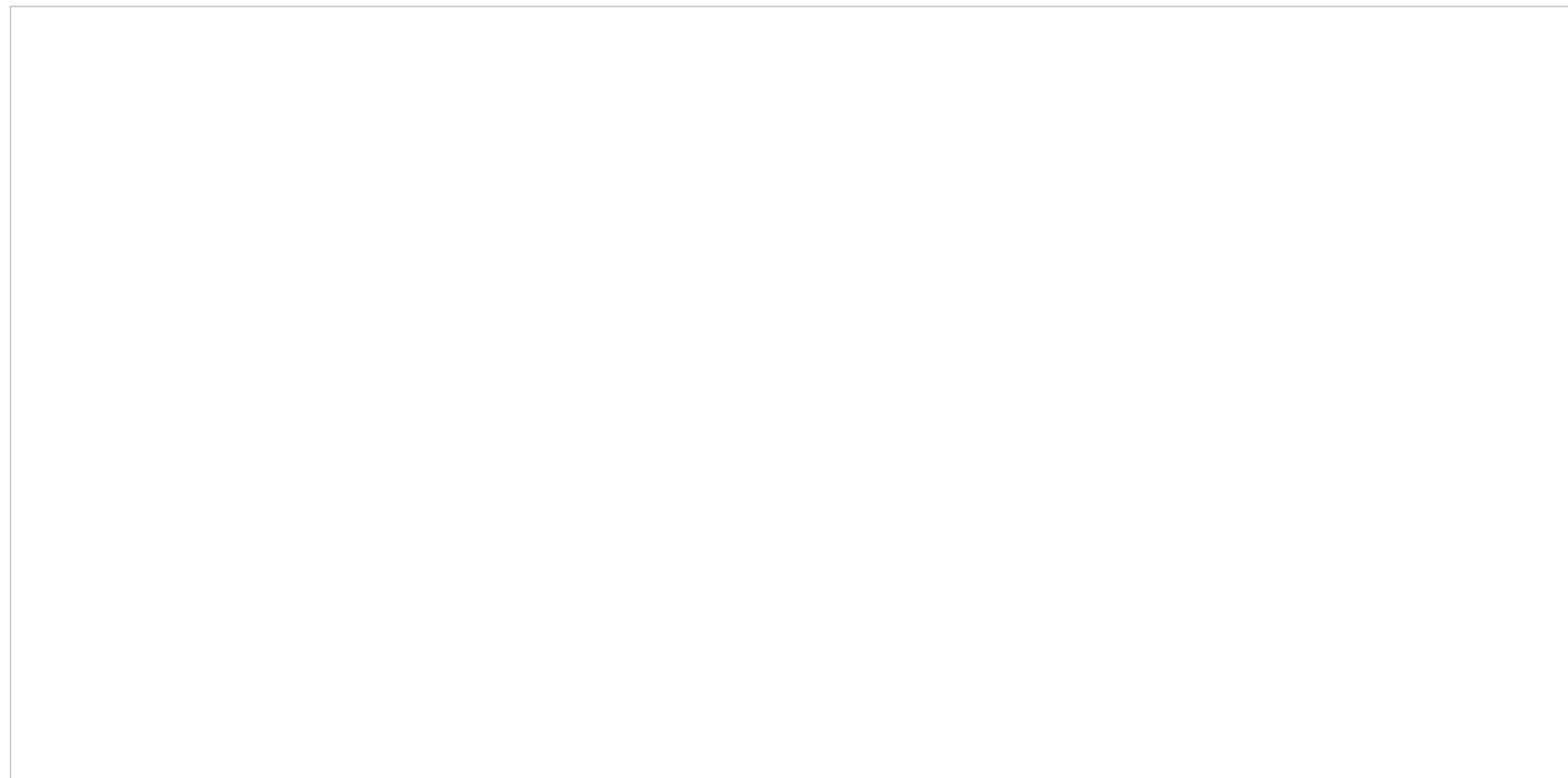


Mini quiches au Brugge Fleuron et potiron



Ingredientien:

Ingrédients (pour 6 mini quiches)

- 50 g de potiron
- 1 petit chicon
- 1 œuf
- 200 ml de crème
- 1 pointe de couteau de piment
- Poivre et sel
- 100 g de Brugge Fleuron
- 5 feuilles de pâte à filo
- 40 g de Brugge Beurre
- 6 branches de romarin

Préparation:

- Taillez le potiron en petits dés et le chicon en lamelles.
- Battez l'œuf avec la crème, ajoutez le piment, salez et poivrez.
- Coupez le Brugge Fleuron en petits blocs et mélangez-le aux légumes. Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre le Brugge Beurre et badigeonnez-en un moule à muffin. Découpez chaque feuille de pâte à filo en 4 carrés. Badigeonnez chaque carré de beurre et superposez 3 feuilles en quinconce dans les 6 moules à muffin. Enduisez bien de beurre les petits coins qui dépassent.
- Répartissez dedans les légumes et le Brugge Fleuron. Versez dessus le mélange œuf-crème. Piquez dans chaque muffin une branche de romarin. Glissez le moule à muffin au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés.
- Laissez refroidir un peu et servez avec de la confiture d'oignon.

Ces quiches peuvent se préparer à l'avance. Avant de les servir, faites-les réchauffer légèrement au four.

Bon appétit !

4 personen

45 min

Hors-d'oeuvre

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/mini-quiches-au-brugge-fleuron-et-potiron>