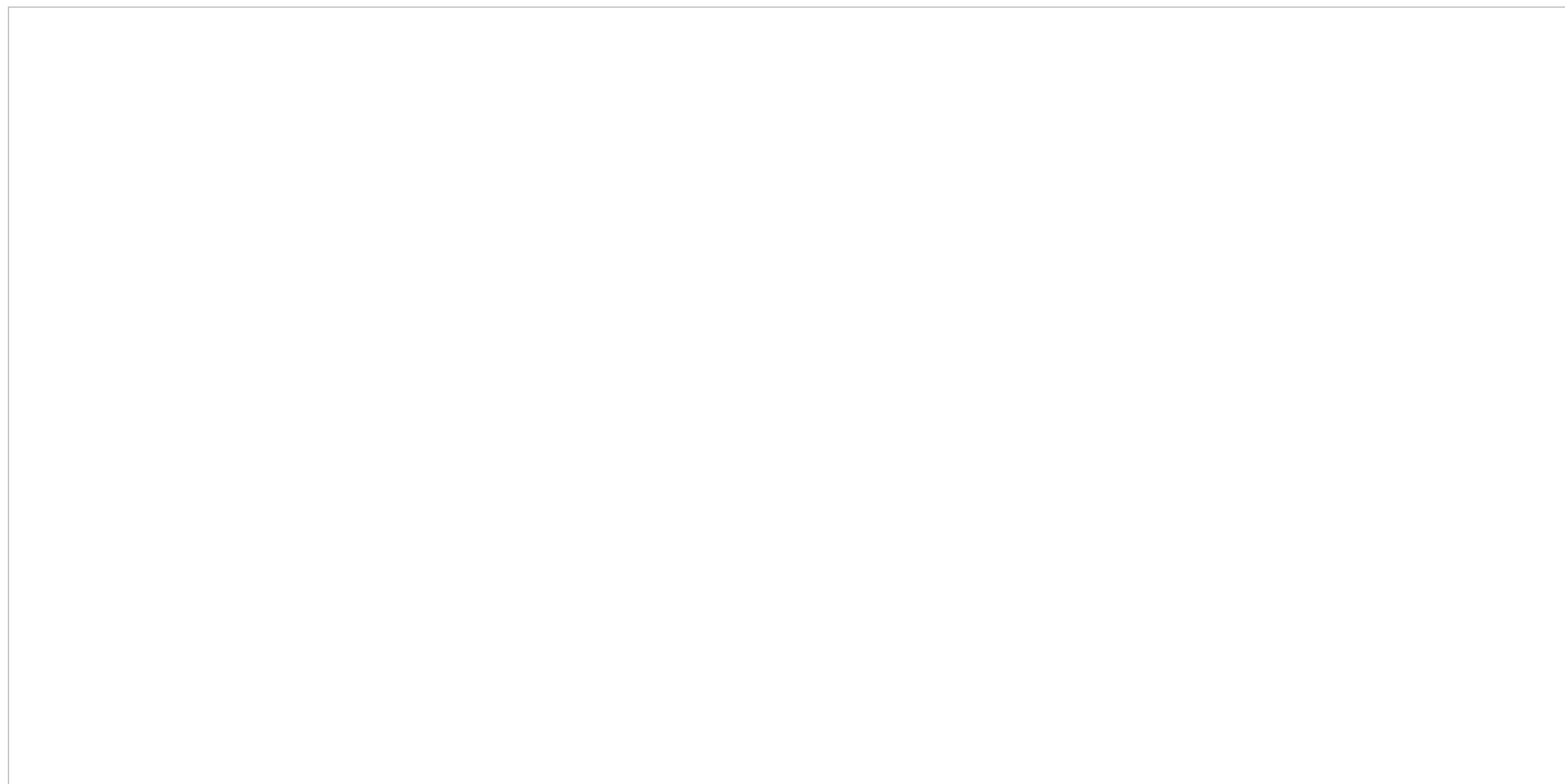


Mini quiches au Brugge Fleuron et potiron



Ingredienten:

Ingrédients (pour 6 miniquiches)

- 50g potiron
- 1 petit calibre chicon
- 1 oeuf
- 200ml de crème
- 1 pincée de piment
- poivre et sel
- 100g Brugge Fleuron
- 5 feuilles de pâte filo
- 40g Brugge Beurre
- 6 brins romarin
- oignons confits

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez le potiron et coupez la chair en cubes. Nettoyez le chicon et coupez-les en lanières. Coupez le Brugge Fleuron en dés et mélangez-le aux légumes. Battez l'œuf avec la crème, ajoutez le piment, du sel et du poivre.
2. Graissez un moule à muffins avec un peu de Brugge Beurre fondu. Coupez chaque feuille de pâte filo en 4 carrés. Badigeonnez-les de Brugge Beurre fondu et déposez 3 carrés l'un sur l'autre en quinconce dans chacune des 6 formes à muffins du moule. Badigeonnez les bords d'encore un peu de beurre.
3. Répartissez le mélange légumes-fromage sur les fonds de pâte filo. Ajoutez le mélange œuf-crème. Garnissez de romarin. Faites cuire les mini quiches, 30 min, au four. Elles doivent être dorées. Laissez-les refroidir légèrement et servez avec des oignons confits.

Encore plus simple

Vous pouvez préparer ces quiches entièrement à l'avance. Il vous suffira de les réchauffer au four 5 min avant de servir.

Bon appétit!

4 personen

45 min

Hors-d'oeuvre

3

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/mini-quiches-au-brugge-fleuron-et-potiron-0>