

MINI-QUICHES AUX HERBES

Les petites portions pourront être mangées à toute heure de la journée, selon les envies et l'appétit !



Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 30 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 6 œufs
- 20 cl de lait
- 5cl de crème fraîche liquide
- 100 g d'emmental râpé
- ½ oignon
- 1 bouquet de persil
- 1 branche de basilic
- 2 feuilles de sauge
- 2 branches d'origan
- 1 c. à c. de gingembre
- sel & poivre

Préparation

Découper des cercles de pâte à l'emporte-pièce. Foncer les moules à tartelette.

Disposer toutes les herbes ciselées et mélangées avec l'oignon sur le fond de tarte. Répartir le fromage râpé sur les herbes.

Battre les œufs en omelette, ajouter le lait et la crème. Puis ajouter le gingembre, saler et poivrer.

Verser la préparation dans les moules à tartelette.

Mettre au four à 200°C pendant 30 minutes.

Servir chaud, tiède ou froid.