

## **recette de mini quiches salées**

-20cl crème fraîche semi épaisse ou épaisse

-20cl de lait

-2oeufs

-sel, poivre, noix de muscade

Idées de garnitures : saumon-aneth/ lardons/fromage/jambon/ oignons/champignons (dans ce cas coupés très fins)/etc...

\* Mélanger tous les ingrédients

\*Verser dans des moules à mini quiche avec la garniture de votre choix

\*Cuire à 180° (th 6) une quinzaine de minutes, temps nécessaire pour que le fond soit assez asséché et que la quiche ne se casse pas au démoulage

\*Laisser refroidir un peu avant de démouler sur une grille à pâtisserie

Bon appétit et Joyeuses fêtes

Nadine