

PETITS FOURS SALES

Matériel : moules silicones 4 plaques de 12 miniquiches
deux plaques rectangulaires
un fouet, un saladier

ingrédients :

pour 48 petits fours

- * 3 œufs
- * 150 g de crème fraîche
- * 30 cl de lait soit 300 g
- * 2 cuillères à soupes bombées de farine
- * sel, poivre
- * gruyère rapé

et au choix : lardons revenus à la poêle, saumons, chèvre, roquefort...

recette :

dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, la crème, le lait, la farine , le sel , le poivre
poser vos plaques en silicone sur les plaques rectangulaires

dans chaque alvéole déposer un peu de gruyère puis vos lardons revenus (ou un petit
morceau de saumon fumé ou de chèvre)

verser le mélange (œuf , crème, ..) sur chaque mini quiche

mettre au four 200 degré pendant 30 minutes

C'est prêt, vous pouvez déguster

nota 1: pour 24 petits fours : 2 œufs, 75 g de crème, 15 cl de lait, 1 cuillère bombée de farine

nota 2 : une tartelette = 6 bouchées

PETITS FOURS SALES

Matériel : moules silicones 4 plaques de 12 miniquiches
deux plaques rectangulaires
un fouet, un saladier

ingrédients :

pour 48 petits fours

- * 3 œufs
- * 150 g de crème fraîche
- * 30 cl de lait soit 300 g
- * 2 cuillères à soupes bombées de farine
- * sel, poivre
- * gruyère rapé

et au choix : lardons revenus à la poêle, saumons, chèvre, roquefort...

recette :

dans un saladier, mélanger au fouet les œufs, la crème, le lait, la farine , le sel , le poivre
poser vos plaques en silicone sur les plaques rectangulaires

dans chaque alvéole déposer un peu de gruyère puis vos lardons revenus (ou un petit
morceau de saumon fumé ou de chèvre)

verser le mélange (œuf , crème, ..) sur chaque mini quiche

mettre au four 200 degré pendant 30 minutes

C'est prêt, vous pouvez déguster

nota 1: pour 24 petits fours : 2 œufs, 75 g de crème, 15 cl de lait, 1 cuillère bombée de farine

nota 2 : une tartelette = 6 bouchées