



Tout pour le confort du campeur



# Mini-quiches apéro de Noël.

## Ingrédients (pour 8 quiches)

- 1 pâte feuilletée
- 3 œufs
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 3 tranches de jambon cru
- 10 tomates cerises
- 1 c.à.c. d'herbes italiennes
- Une poignée de pignons de pin
- Une poignée de roquette
- Une poignée de fromage râpé
- Du beurre pour graisser les moules
- Poivre et sel

## Ustensiles

- Four à chaleur tournante Mestic MHO-120
- Moule à muffin
- Emporte-pièce en forme d'étoile
- Grand saladier
- Fouet
- Pinceau à pâtisserie

- 1 Préchauffez le four à 180°C et graissez les moules à muffin avec un peu de beurre.
- 2 Coupez la pâte feuilletée en 10 rectangles, 2 rectangles serviront pour former les étoiles. Disposez 8 rectangles de pâte feuilletée dans chaque moule à muffin.
- 3 Dans un saladier, ajoutez deux œufs avec les herbes italiennes, du poivre et du sel et battez le tout. Ensuite, incorporez la crème fraîche et mélangez le tout.
- 4 Coupez les tomates cerises en quartiers.
- 5 Commencez par disposer quelques feuilles de roquette sur la pâte feuilletée dans les moules. Ensuite, ajoutez un peu de jambon cru, quelques pignons de pin et quelques quartiers de tomates cerises dans chaque moule à muffin.
- 6 Versez ensuite l'appareil à quiche dans chaque moule.
- 7 Utilisez les 2 rectangles de pâte feuilletée restants pour découper des étoiles. Déposez une étoile sur chaque mini-quiche.
- 8 Battez le dernier œuf et badigeonnez-en les étoiles. Ajoutez ensuite un peu de fromage râpé sur toutes les étoiles. Enfournes les mini-quiches pendant 20-25 minutes.

Sentez-vous libre. Faites du camping avec Obelink.