

Croque-quiches au saumon fumé

30 Croque-quiches

Préparation : 15 min - Cuisson : 8 min

Moule utilisé : 30 Mini-Tartelettes de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-100g de crème liquide
-2 œufs
-6 tranches de pain de mie
-1 pincée de poivre
-1 pincée de noix de muscade
-2 tranches de saumon fumé

Réalisation

1. Préchauffer le four à 180°c.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Découper le saumon fumé en petites lanières.
4. Réaliser l'appareil à quiche en mélangeant la crème liquide, l'œuf, la pincée de noix de muscade et de poivre.
5. Déposer les lanières de saumon fumé dans les empreintes.
6. Recouvrir avec l'appareil à quiche.
7. Découper les tranches de pain de mie à l'aide d'un découpoir 3,5cm.
8. Disposer les tranches dans chaque empreinte.
9. Faire cuire pendant environ 8 min.
10. Démouler sans attendre.
11. A déguster chauds ou tièdes.