

# Mini quiches et tartelettes

CUISIMAGES

Réf :  
**6520**

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
10min  
Repos:

Cuisson :  
15min  
A200°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- fromage râpé
- olives
- bacon
- Sel et poivre

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Piquez la pâte feuilletée à l'aide d'une fourchette.

Coupez des cercles à l'aide d'un emporte pièce.

Foncez les alvéoles.

Mélangez l'œuf avec la crème fraîche, salez, poivrez.

Remplissez chaque mini tartelettes avec 1 cuillère de cette préparation.  
Coupez finement le bacon et les olives et les répartir ainsi que le fromage râpé.

Enfournez 15 min à 200°C.



Conseils  
Variante  
Vin

Ajoutez de la sauce tomate avec l'œuf et la crème.