

Bouchées apéritives aux Olives Apéro farcies au poivron

Et pourquoi pas des bouchées apéritives sur une base de quiche ? Nathalie d'**Envie d'apéro** a imaginé pour vous une recette toute simple mais qui épatera à coup sûr vos convives.

- 6 Pers.
- 5 Min.
- 20 Min.

Ingrédients

- 2 œufs
- 120 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 2 c.à.s de maïzena
- 1 sachet de 130 g d'**Olives Apéro farcies au poivron**
- 80 g de parmesan râpé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel et poivre

Préparation

Battez ensemble les œufs, la crème, le lait, la maïzena et la muscade. Salez et poivrez.

Dans des petits moules en silicone, mettez le parmesan râpé et l'appareil à quiche. Insérez au milieu une **olive** (ou deux pour les gourmands).

Passez au four 20 min à 180 °C.

Servez chaud.

D'autres recettes

Quiches aux olives sans pâte

Quiche sans gluten au thon et aux olives

Mini quiches provençales

Pain hérisson au pesto d'olives Bio

Médillons de courgette, sardines en mayonnaise, olives Bio