

Mini quiches provençales

Faciles, économiques et rapides à réaliser, les quiches ont tout bon ! Elles peuvent très bien être préparées la veille et réchauffées tranquillement dans le four, le jour de leur dégustation. Pratique, lorsqu'on veut s'avancer pour un dîner entre amis.

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 30 Min.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de sauce aux olives Provençale Tramier
- 1 poivre vert ou jaune ou rouge
- 1 cuillère à soupe de fromage râpé
- 3 œufs
- 25 cl de crème liquide
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Découpez le poivron en rondelles.

Étalez votre pâte feuilletée. Découpez 4 cercles de la taille des moules à tartelettes.

Garnissez les moules beurrés avec les cercles de pâte, piquez-la à l'aide d'une fourchette.

Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème liquide. Versez la sauce aux olives Provençale. Salez si besoin et poivrez. Ajoutez le fromage râpé et mélangez.

Versez la préparation dans les moules à tartelettes, posez dessus une rondelle de poivron et enfournez pour 30 min.

Servez chaud.