

Mini quiches

bacon oignon emmental



Pour 20 mini quiches (empreintes mince pies ou mini tartelettes)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Pâte brisée (à préparer 1 heure avant ou mieux la veille) :

- 300 g de farine type 55
- 150 g de beurre salée tempéré
- 10 cl d'eau

Garniture :

- 200 g de dés de bacon
- 1/2 oignon
- Emmental râpé
- 3 œufs calibre moyen
- 20 cl de fraîche entière liquide
- 10 cl de lait
- Sel
- Poivre

Préparez la pâte brisée : A la main : mélangez la farine et le beurre coupé en morceaux. Quand le mélange est sableux, mouillez avec l'eau et pétrissez rapidement pour former une boule de pâte.

Au thermomix : Placez la farine et le beurre dans le bol et faites **2 pulsions turbo**. Ajoutez l'eau tiède et programmez **30 secondes/fonction pétrin** puis mixez **10 secondes/fonction sens inverse/vitesse 2**. Sortez la pâte du bol et formez une boule.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer minimum 1 heure.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans une poêle sans matière grasse, faites revenir les dés de bacon et l'oignon émincé quelques minutes en mélangeant souvent. Réservez.

Étalez la pâte en un rectangle d'une épaisseur de 0,5 cm environ. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez des cercles de pâte de 7,5 cm de diamètre. *Congeler le surplus de pâte pour une autre recette.*

Placez les portions de pâte dans les empreintes.

Dans un cul de poule, mélangez les œufs avec la crème fraîche et le lait. Salez légèrement et poivrez.

Répartissez le mélange bacon + oignon dans chaque empreinte. Recouvrez avec l'appareil œuf/crème/lait. Déposez un peu d'emmental râpé.

Glissez au four pour 18 à 20 minutes.

Laissez tiédir 5 minutes sur une grille et servez.