



Miniquiches aux poireaux



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 poireaux (coupés en rondelles)
huile d'olive
sel et poivre
6 œufs
120 grammes de cheddar (râpé)
3 branches de thym frais (ciselées)
2 décilitres de crème

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer les poireaux dans l'huile d'olive pendant $\pm$ 20 minutes. Salez et poivrez. Égouttez-les dans une passoire.
- 2.** Fouettez les œufs dans un bol. Ajoutez le cheddar, le thym et la crème. Mélangez bien.
- 3.** Ajoutez les poireaux.
- 4.** Répartissez la préparation dans 12 moules à muffins. Faites cuire $\pm$ 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Vérifiez si les quiches sont cuites à l'aide d'un bâtonnet.