




# Petites quiches aux champignons

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

beurre

4 pièces de pâte feuilletée (rectangulaires - surgelées)

250 grammes de champignons (en rondelles)

sel et poivre

200 grammes de brocoli (en bouquets)

1 tige de poireau (émincé)

200 ml de crème

200 ml de crème aigre

50 grammes de pecorinos (râpé)

3 œufs

## Méthode de préparation

- 1.** Beurrez 4 moules à tartelettes et garnissez-les de pâte feuilletée. Couvrez-les de papier sulfurisé et de billes de cuisson. Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 2.** Faites revenir les champignons dans du beurre, salez et poivrez-les. Laissez refroidir.
- 3.** Faites cuire les brocolis al dente dans de l'eau légèrement salée.
- 4.** Faites fondre du beurre dans une poêle et faites-y étuver les poireaux. Salez et poivrez.
- 5.** Dans un bol, mélangez la crème, la crème épaisse, le pecorino, les œufs, les champignons, le brocoli et les poireaux. Salez et poivrez. Versez le mélange dans les moules à tartelettes et faites cuire pendant ± 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.