

# Mini quiches petits pois, carottes et fromage

- TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES
- RECETTE POUR : 6 PERSONNES

- 1 PÂTE BRISEE
- POUR LA GARNITURE :
- 3 CAROTTES
- 200 G DE PETITS POIS CUITS
- 3 ŒUFS
- 20 CL DE CRÈME LIQUIDE
- 6 TRANCHES DE FROMAGE EN TRANCHES, TYPE GOUDA OU EDAM
- SEL, POIVRE DU MOULIN

1. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 10 minutes.

2. Pendant ce temps, préparez votre pâte : versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, faites un puits, placez-y le beurre coupé en petits morceaux. Malaxez bien, en incorporant le beurre à la farine, petit à petit, ajoutez le jaune d'œuf délayé dans 5 cl d'eau. Pétrissez encore et formez une boule. Réservez.

3. Égouttez les carottes. Dans un saladier, battez les œufs entiers avec la crème liquide, salez, poivrez. Ajoutez alors les carottes et les petits pois cuits à la préparation crème et œufs.

4. Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte et formez 6 petits disques avec un emporte-pièce, ou une petite soucoupe. Garnissez-en vos petits moules à tarte, et remplissez-les ensuite de votre préparation légumes, œufs et crème. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

5. Sur chaque miniquiche, placez le fromage en tranche : détaillez une tranche de fromage en lamelles et disposez-les sur le dessus de la quiche, en étoile.

6. Enfournez pour 30 minutes de cuisson.