

Quichettes Champignons-Chèvre (sans pâte)

Ingrédients :

- * 8 champignons de Paris
- * ½ oignon
- * 3 rondelles de chèvre frais
- * 20 g de gruyère râpé
- * 80 g de crème liquide
- * 3 oeufs
- * sel au herbes et légumes



Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7) et posez les empreintes **Briochettes** (FP 3282) sur la plaque perforée.

Emincées l'oignon et coupez les champignons en lamelles. Faites-les revenir, puis partagez-les sur les six empreintes. Posez une demi rondelle de fromage frais au milieu.

Mélangez à l'aide de la cuillère magique les œufs et la crème. Ajoutez le gruyère et assaisonnez. Versez l'appareil par-dessus les champignons

Enfournez environ 15 minutes.

Note : Idéal pour un repas du soir avec une salade.