

RECETTE DES REDUCTIONS POUR L'APERITIF

Matériel : mini moules en silicone

Faire la préparation de la quiche sans pâte :

3 oeufs

100 ml de crème liquide

400 ml de lait

200 ml de farine

A volonté : sel et poivre

Battre les œufs, la crème, le lait

Ajouter la farine, le sel , le poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

La pâte est prête !

Garnir les mini moules avec par exemple :

Petits morceaux de lardons que vous aurez au préalable passés à la poêle pour les dégraisser.

Et petits morceaux de Gorgonzola

ou

Chèvre et tomates confites

ou

Olives vertes et noires en petits morceaux

ou

Miettes de crabe

etc.....

Puis verser la pâte sur la garniture et mettre à four 180° pendant environ 10 à 15 mn

Vérifier car selon les fours le temps de cuisson peut changer.

Bonne Appétit