DES MINI-QUICHES

Nom:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INGRÉDIENTS

* 4 oeufs
* 1 tasse de fromage cheddar, râpé
* 1/2 tasse de fromage cottage
* 1 c. à thé de sirop d’érable
* 1/2 tasse de farine tout usage
* 2 c. à thé de tomates séchées
* 1 c. à thé de poudre à pâte
* Sel et poivre, du moulin

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 350 °F. Déposer 8 caissettes en papier dans le moule à muffins. Réserver.
2. Dans un grand bol, battre légèrement les oeufs. Ajouter la moitié du fromage râpé, donc ½ tasse, puis tous les autres ingrédients. Saler et poivrer.
3. Verser environ ¼ de tasse du mélange dans chaque caissette puis déposer un peu du fromage râpé restant sur chaque quiche.
4. Enfourner pendant 20 à 25 minutes puis laisser reposer quelques minutes avant de déguster.

TRUCS ET ASTUCES

Afin que les quiches se démoulent bien, je vous recommande d’acheter des moules à muffins en papier parchemin. C’est facile à trouver dans les épiceries.