



Mini quiches aux topinambours

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 20 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 12 mini quiches

- Pâte brisée 2
- Topinambour 500 g
- Crème fraîche 200 ml
- Lait 70 ml
- Fromage Grana Padano 50 g
- Oeufs 2
- Fromage Fontina 50 g
- Sel au goût
- Feuille de Laurier 1
- Poivre au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût

Faites revenir le topinambour préalablement pelé et coupé dans une poêle avec un filet d'huile pendant 5 minutes ;

Ajoutez 70 ml de lait et cuire encore 5 minutes avec le laurier en assaisonnant de sel et de poivre. Retirez la feuille de laurier et mixez les topinambours pour les réduire en crème, en ajoutant du sel et du poivre si nécessaire.

Transférez la crème de topinambour dans un bol et ajoutez la crème fraîche, les œufs battus et le fromage râpé, puis mélangez bien au fouet pour obtenir un mélange homogène.



Coupez la Fontina en cubes.

Découpez six disques de pâte brisée à l'aide d'un emporte-pièce, puis insérez-les dans un moule à muffins en veillant à ce que la pâte adhère bien aux bords ;

Versez le mélange de topinambours dans les six disques de pâtes puis ajoutez un cube de fontina dans chaque quiche. Faites cuire au four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit dorée.

