



MINI QUICHE DI TOPINAMBUR

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 20 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 12 mini quiche

- Pasta briséée 2
- Topinambur 500 g
- Panna fresca 200 ml
- Latte 70 ml
- Grana Padano 50 g
- Uova 2
- Fontina 50 g
- Sale qb
- Alloro 1 foglia
- Pepe qb
- Olio extravergine qb

Rosolare in padella il topinambur precedentemente pelato e tagliato con un filo di olio per 5 minuti;

Aggiungere 70 ml di latte e cuocere per altri 5 minuti con la foglia di alloro regolando di sale e pepe. Eliminare la foglia di alloro e frullare i topinambur per ridurli in crema regolando se necessario di sale e pepe.

Trasferire la crema di topinambur in una ciotola e aggiungere la panna, le uova sbattute e il formaggio grattugiato, quindi mescolare bene con una frusta per ottenere un composto omogeneo.



Tagliare la Fontina in cubetti.

Ricavare dalla pasta brisè sei dischi con l'aiuto di un coppapasta quindi inserirli in uno stampo da muffin facendo aderire bene la pasta ai bordi;

Versare il composto di topinambur all'interno dei sei dischi di pasta quindi inserire un cubetto di fontina in ogni quiche. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti o fino a quando la superficie sarà ben dorata.

