


MINI-QUICHES AUX LARDONS ET À LA MARJOLAINE

Préparation	1h
Cuisson	20min
Total	1h20
Part(s)	25 aumônières
Difficulté	



Ingrédients :

<u>Pour la pâte</u>	<u>Pour le fourrage</u>
200 g farine	1 œuf
100 g de beurre froid en morceaux	60 g de crème
4 g de sel	Sel de table au sel de mer
3 cuillères à soupe d'eau glacée	Poivre blanc moulu FUCHS
1 cuillère à café de beurre mou	1 cuillère à café de Marjolaine FUCHS
1 cuillère à café de farine	2 oignons
	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
	50 g de lardons
	1 cuillère à café de sucre
	1 cuillère à café de persil FUCHS

Préparation :

1. Pour la pâte brisée, pétrir tous les ingrédients et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaisser la pâte brisée sur un plan de travail fariné et découper environ 25 disques (Ø environ 6 cm). Beurrer et fariner des mini-moules à tarte (Ø 5 cm) et y déposer les disques de pâte. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une jatte, battre l'œuf avec la crème, le sel, le poivre et la marjolaine.
3. Éplucher les oignons et les tailler en petits dés. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y faire dorer les lardons et les oignons et assaisonner avec du sucre. Répartir ensuite le mélange lardons-oignons sur les petites tartes et verser l'appareil à quiche par-dessus.
4. Enfournier les moules sur une plaque de four pour 15 minutes à 180°C.
5. Démouler les mini-quesadillas et les parsemer éventuellement de persil. Servir avec un vin blanc demi-sec bien frais.

