Miniquiches aux poireaux

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 poireaux (coupés en rondelles)
huile d'olive
sel et poivre
6 œufs
120 grammes de cheddar (râpé)
3 branches de thym frais (ciselées)
2 décilitres de crème

Méthode de préparation

1. **Faites suer les poireaux dans l'huile d'olive pendant ± 20 minutes. Salez et poivrez. Égouttez-les dans une passoire.**
2. **Fouettez les œufs dans un bol. Ajoutez le cheddar, le thym et la crème. Mélangez bien.**
3. **Ajoutez les poireaux.**
4. **Répartissez la préparation dans 12 moules à muffins. Faites cuire ± 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
5. **Vérifiez si les quiches sont cuites à l'aide d'un bâtonnet.**