



Miniquiches aux lardons et choux de Bruxelles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

1 paquet de pâte filo
75 grammes de beurre (fondu)
24 choux de bruxelles
125 grammes de lardons
6 œufs
2 1/2 décilitres de crème entière
2 tasses de gruyère (râpé)
sel et poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la pâte filo en 36 carrés de \pm 8 cm sur 8.
- 2.** Enduisez le dessus de 50 g de beurre fondu (utilisez un pinceau). Prenez un moule à 12 muffins (ou utilisez deux fois un moule à 6 muffins). Dans chaque trou, enfoncez grossièrement trois carrés.
- 3.** Lavez les choux de Bruxelles et coupez-les en deux. Faites fondre le reste du beurre dans une grande poêle et faites cuire les choux de Bruxelles en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. À mi-cuisson, ajoutez éventuellement un peu d'eau.
- 4.** Faites également revenir les lardons et égouttez-les sur de l'essuie-tout.
- 5.** Battez les œufs avec la crème et le fromage. Assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade.
- 6.** Répartissez les choux de Bruxelles et les lardons sur la pâte filo.
- 7.** Arrosez-les d'un peu de mélange aux œufs.
- 8.** Enfournez \pm 25 minutes au four préchauffé à 180 °C.