

Petites Quiches Feuilletées aux Endives, Coppa et Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- CHICON(S)	750g
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- COPPA	5 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE	5 tranches
- OEUF(S)	2
- LAIT	75 ml
- CRÈME FRAÎCHE	75 ml
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les endives en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert avec un peu d'eau. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Coupez les tranches de coppa en dés.
- Coupez la pâte feuilletée aux dimensions de vos moules à tartelette : j'ai pu faire 5 tartelettes avec une pâte feuilletée de 230g.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Foncez la pâte dans les moules et piquez le centre avec une fourchette.
- Déposez un peu d'endives précuites puis les dés d'une tranche coppa par tartelette.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, de la muscade, sel et poivre. Incorporez-y également le fromage râpé.
- Répartissez ce mélange aux œufs dans les moules.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Après 15 minutes de cuisson, déposez une tranche de raclette sur chaque tartelette et poivrez. Poursuivez la cuisson.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Pour 5 mini-quiches.

Accompagnez d'une salade verte.