

LES MINI-QUICHES MASQUÉES

UNE PIÈCE DE TRÈS BON GOÛT !



POUR 6 POUSSINS



PRÉPARATION 45 minutes

CUISSON 30 minutes au four

REPOS 1 heure au frais

LISTE DES COURSES

- 450 g de farine
- 225 g de beurre
- 5 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 1 brocoli
- 100 g de poulet
- 25 g de cheddar râpé
- 30 g d'épinards
- 30 g d'allumettes de jambon
- 25 g d'emmental râpé
- 70 g de poireaux
- 1 pavé de saumon
- 2 carottes pour la décoration

MATÉRIEL

- 1 rouleau à pâtisserie
- 6 plats à tartelette

PRÉPARATIONS POUR LE P'TIT CHEF

- Cuire le brocoli et le couper en petites têtes
- Cuire le poulet et le couper en dés
- Cuire les épinards
- Cuire les poireaux
- Couper le saumon en dés



La recette en vidéo

Scanner le QR code pour visionner la vidéo et partager sa propre réalisation !

