



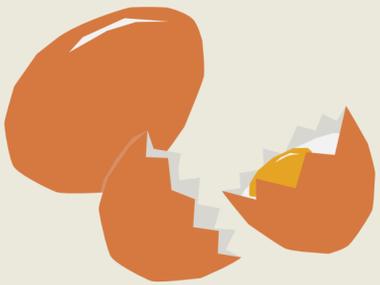
poivrons



oignons



poivre



Oeufs



Crème

# MINI-QUICHES



basilic

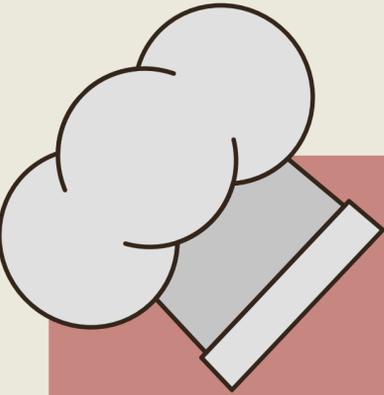


fromage

Courgette

Cream





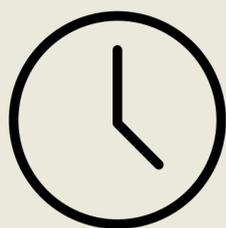
## Ingrédients

- 1. abaisse de pâte brisée
- 8 gros œufs
- 1/2 tasse de crème 35 %
- 1/4 c. à thé de sel
- Poivre du moulin
- 1/2 tasse de courgette
- 1/2 tasse de poivron rouge, coupé en dés
- 1/2 tasse de fromage râpé
- 2 c. à soupe de fines herbes fraîches hachées, au choix (origan, basilic ou persil italien)

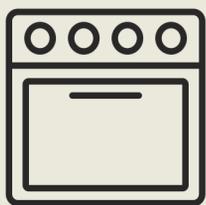


## Préparation

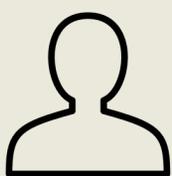
- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Abaisser 12 moules à muffins.
- Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, battre les œufs avec le lait, le sel, et le poivre. Ajouter les oignons, les champignons, le poivron, le fromage et les fines herbes. Bien mélanger. Verser le mélange d'œufs dans le moule à muffins réservé.
- Cuire au four pendant 25 minutes.
- Laisser tiédir 5 minutes sur une grille. Démouler et servir aussitôt.



**30 min**



**25 min**



**12 muffins**