

# ASSORTIMENT DE MINI-QUICHES

## RECETTE POUR 50 PIÈCES

### PÂTE BRISÉE

Farine	0,250 Kg
Beurre	0,125 Kg
Eau	5 cl (50g)
Œuf jaune	1 Pièce
Sel	PM

### APPAREIL CRÈME PRISE

Crème liquide 35% MG	0,2 L
Œufs entiers	1 Pièces
Œufs jaunes	1 Pièce
Sel, Poivre	PM
Curcuma	PM

### GARNITURES

#### A - Saumon, fenouil

Saumon fumé ou frais	0,200 Kg
Fenouil	1 bulbe
Huile olive	0,02 L

#### B – Carotte, cumin

Carotte	0,200 Kg
Beurre	0,050 Kg
Ail	1 Gousse
Cumin	PM

#### C – Tomate, chèvre, basilic

Tomate	0,200 Kg
Chèvre frais	0,200 Kg
Basilic	¼ Botte

#### D – Fromage, lardon

Emmenthal râpé	0,100 Kg
Poitrine salé	0,100 Kg



### PROGRESSION

**1. Réaliser la pâte brisée par sablage.** Laisser reposer au frais. Découper des disques à l'emporte-pièce et fonder dans des petits moules. Bloquer au froid négatif en cellule.

**2. Réaliser l'appareil à crème prise.** Mélanger tous les éléments et bien assaisonner. Réserver au frais.

#### **3. Réaliser les garnitures**

- **À** : Émincer très finement le fenouil, sauter à l'huile d'olive, assaisonner. Détailler des cubes de saumon fumé.
- **B** : Cuire les carottes à l'anglaise et réaliser un écrasé en incorporant le beurre, l'ail et le cumin. Mélanger l'ensemble.
- **C** : Monder, épépiner et détailler une brunoise de tomate. Ciseler le basilic. Écraser le fromage. Mélanger l'ensemble.
- **D** : Hacher le fromage râpé. Détailler des lardons très fins et blanchir.

**4. Emplir les fonds de quiches.** Répartir les garnitures suivant les assortiments.

**5. Cuire les quiches.** Préchauffer le four à 180°C. À l'entrée du four, répartir l'appareil à crème prise dans les quiches à l'aide d'un chinois à piston. Cuire environ 30 min.

**6. Refroidir en cellule.** Dresser.