

Quiches au jambon, brocoli et marjolaine



“ Des minis quiches réalisée cette dernière fin de semaine (we) avec une petite touche de marjolaine et de fleurettes de brocolis du jardin ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 personnes) :

- 200 à 250 g de pâte brisée
- 3 tranches de jambon sans couenne
- 6 à 12 fleurettes de [brocoli](#)
- 100 g de fromage râpé (emmental)
- 125 ml de crème fraîche épaisse
- 100 ml de lait entier
- 4 œufs + 1 jaune d'œuf
- [Marjolaine](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte brisée. Détaillez 6 grands ronds à l'aide d'un emporte-pièce (*ici un rond cannelé de 13 cm de diamètre*) Foncez-les dans empreintes d'un moule à 6 grandes tartelettes (*ici le [moule Flexipan 6 empreintes grands ronds de Guy Demarle](#)*). Réservez au frais, le temps de préparer le reste des ingrédients.

Faites blanchir les fleurettes de brocoli dans une eau bouillonnante additionnée de sel et de bicarbonate de soude pendant environ 10 minutes. Trempez-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Réservez.

Répartissez les tranches de jambon coupées en languettes et le fromage râpé, et les fleurettes de brocoli sur le fond de la pâte à tarte. Effeuillez la marjolaine.

Battez vigoureusement les œufs et le jaune supplémentaire. Une fois bien mousseux, incorporez le lait et la crème tout en battant énergiquement. Assaisonnez. Versez ce mélange dans la tarte. *J'ai ajouté, sur la tarte, des fleurettes de pâtes confectionnées avec les chutes de pâtes.*

Enfournez les tartelettes dans le bas du four préchauffé à 220°C. Faites cuire 10 minutes. Réduisez la température à 200°C, faites cuire encore 10 minutes, réduisez à 180°C et faites cuire 20 minutes.

Laissez tiédir avant de servir.