

Mini quiches pétoncle persil échalote

pour 12 à 15 pièces

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 100g de petits pétoncles
- 2 petites échalotes
- 2 œufs
- 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 10g de beurre, sel et poivre.



■ *De luxueuse petites bouchées chaudes.*

Servir: bien chaud, en apéritif, ou froid en pique-nique, avec un verre de Chablis.

Variation : Remplacez les pétoncles par des lamelles de Haddock.

■ Découpez vos fonds de tarte en fonction de vos petits moules, placez les dans ces moules, et piquez les avec une fourchette.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Epluchez et ciselez les échalotes. Dans une petite casserole faites fondre le beurre, et ajoutez les échalotes. Poursuivez la cuisson sur feu doux, jusqu'à ce que les échalotes soient bien transparentes.

■ Battez les œufs avec la crème, salez modérément et poivrez. Ajoutez les pétoncles, les échalotes et le persil.

■ Versez un peu de mélange dans chaque fond de tarte, en veillant à bien répartir les pétoncles.

■ Enfourez pour une douzaine de minutes.

Conseils

Si vous utilisez des pétoncles surgelés, faites les décongeler avant, et épongez les dans du papier absorbant.