



- Préchauffez votre four à 250°C.
- Rincez les poivrons, coupez-les en deux. Ôtez les pépins et les membranes blanches. Posez-les (côté peau sur le dessus) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 12 mn. Éteignez le four et laissez les poivrons à l'intérieur environ une heure, sans ouvrir la porte.
- Pendant ce temps, étalez votre pâte brisée. Prenez un verre de +/- 9 cm de diamètre (ou adaptez selon la taille de vos moules) et découpez 12 disques dans la pâte. Regroupez les chutes de pâte et **abaissez**-les au rouleau à pâtisserie afin d'utiliser toute la pâte. Beurrez les alvéoles de votre moule. Garnissez-les des disques de pâte. Réservez au réfrigérateur au moins 30 mn.
- Quand les poivrons sont prêts, sortez-les du four et laissez-les refroidir. Pelez-les et coupez-les en lamelles de +/- 1 x 2 cm. Réservez.
- Faites griller les tranches de prosciutto dans une poêle huilée bien chaude, 2 à 3 mn sur chaque face. Laissez-les ensuite refroidir sur du papier absorbant et hachez-les grossièrement. Mélangez-les avec les poivrons, le basilic et la mozzarella.
- Préchauffez votre four à 180 °C.
- Dans un saladier, fouettez les ingrédients de l'appareil à quiche.
- Sortez votre moule du réfrigérateur. Mettez sur les disques de pâte le mélange poivrons/prosciutto/mozzarella. Versez ensuite l'appareil à quiche. Enfournez pour +/- 35 mn jusqu'à ce que les quiches soient bien dorées. Laissez reposer 5 mn avant de démouler. Servez ces petites quiches au prosciutto chaudes ou tièdes.

Super facile  
35 mn de préparation  
50 mn de cuisson  
Bon marché

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin de moules à tartelettes ou à muffins ou à cupcakes, ou encore mieux, d'une plaque comportant une douzaine d'alvéoles à fond amovibles.

Quantités pour 12 petites quiches :

6 tranches de prosciutto (+/- 90 g)  
1 rouleau de pâte brisée  
2 poivrons rouges (à défaut, un bocal de 170 g de poivrons rouges déjà grillés, voire hachés...)  
Quelques feuilles de basilic hachées  
150 g de mozzarella râpée  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
15 g de beurre

Pour l'appareil à quiche :

2 c. à soupe bombées de crème fraîche épaisse  
60 ml de lait  
4 œufs  
Sel  
Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres fromages : chèvre, comté, beaufort...  
Faites vous-même votre pâte, votre quiche sera bien meilleure ! Cf. le paragraphe Astuces plus bas pour la recette de pâte brisée d'Alain Ducasse.



💡 Si vous voulez faire votre pâte Brisée, il vous faudra (pour un cercle de 24 cm) :

200 g + un peu plus pour le plan de travail de farine T45

50 g de fécule de pomme de terre ou de maïs

100 g + une noisette pour le moule de beurre doux

6 g de sucre semoule

1 œuf

50 ml d'eau froide ou de vin blanc

6 g de sel

1 pincée de poivre

Préparation de la pâte Brisée :

Sortez votre beurre 1h00 à l'avance pour qu'il soit **pommade**. Coupez-le en morceaux.

Mettez la farine et la fécule préalablement tamisées avec le beurre dans le bol de votre robot muni de la **feuille** (ou directement sur votre plan de travail et mélangez du bout des doigts). Remuez à **vitesse lente** jusqu'à l'obtention d'un sablage assez fin. Puis ajoutez le sucre, le sel, l'œuf et l'eau (si vous la faites à la main, faites un puits et versez les ingrédients petit à petit en mélangeant du bout des doigts). Remuez, toujours à vitesse lente, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène et forme une boule. Ne travaillez pas trop votre pâte.

Débarrassez-la sur une feuille de papier film, formez une boule puis aplatissez-la avec vos paumes pour former un disque. Réservez au frais au moins une heure (ou toute une nuit).

Préchauffez votre four à 180°C.

Mettez la pâte sur un plan de travail fariné et tapez-la avec un rouleau à pâtisserie pour l'assouplir. Puis **abaissez-la** en la **fleurant** régulièrement de façon à obtenir un disque qui fasse au moins 2 cm de plus que le diamètre de votre cercle.

Mettez le cercle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites fondre la noisette de beurre et beurrez l'intérieur du cercle à l'aide d'un pinceau.

Pliez le disque de pâte en 2 et posez-le au centre du cercle. Dépliez-le et **foncez** la pâte. Ôtez le surplus de pâte en passant un rouleau à pâtisserie sur le haut du cercle.

Faites cuire la pâte à blanc 10 mn en la recouvrant de papier sulfurisé (découpez un rond de la taille de votre cercle) sur lequel vous étalerez des billes d'argile. Au bout de 10 mn, sortez la pâte du four, enlevez le papier, les billes et réservez.

Versez ensuite votre appareil à quiche et faites cuire +/- 35 mn, toujours à 180°C.

La pâte Brisée se congèle très bien, n'hésitez pas à doubler les quantités des ingrédients et congelez un pâton, vous aurez ainsi toujours une pâte Brisée en stock.

