



1. Préchauffez votre four à 250°C.
2. Rincez les poivrons, coupez-les en deux. Ôtez les pépins et les parties blanches à l'intérieur. Posez-les (côté peau sur le dessus) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 12 mn (arrêtez à l'apparition de la première cloque noire). Éteignez le four et laissez les poivrons à l'intérieur pendant une heure, sans ouvrir la porte.
3. Pendant ce temps, beurrez vos moules.
4. Étalez les pâtes brisées. A l'aide d'un emporte-pièce (à défaut prenez un bol ou une très petite assiette), découpez 12 disques dans la pâte, suffisamment larges pour pouvoir recouvrir les côtés des moules. Garnissez les moules des disques de pâte. À l'aide d'un couteau, ôtez les bords de pâte qui dépassent. Récupérez ces chutes, superposez-les et **abaissez**-les au rouleau à pâtisserie afin d'utiliser toute la pâte. Réservez au réfrigérateur au moins 30 mn.
5. Quand les poivrons sont prêts, sortez-les du four, laissez-les refroidir avant de les pelez. Puis coupez-les en lamelles de +/- 1 x 2 cm. Réservez.
6. Rincez, séchez et hachez les feuilles de basilic.
7. Faites griller les tranches de jambon 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.
8. Rallumez votre four sur 180 °C.
9. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait, la crème fraîche, un peu de sel et de poivre.
10. Sortez les moules du réfrigérateur. Répartissez sur les fonds le mélange poivrons/jambon/mozzarella. Versez par-dessus l'appareil à quiche. Enfournez pour +/- 35 mn jusqu'à ce que les quiches soient dorées. Laissez reposer 5 mn avant de démouler. Servez ces petites quiches chaudes, tièdes ou froides.

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

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin de moules à tartelettes/muffins/cupcakes, ou d'une plaque comportant 12 petits moules à fond amovibles comme sur cette photo :



Quantités pour une douzaine de petites quiches (adaptez les quantités en fonction de la taille de vos moules, les miens mesurent 9 cm de diamètre):

- 6 tranches de jambon cru (en général je prends du jambon de parme mais prenez le jambon italien de votre choix)
- 2 rouleaux de pâte brisée (ma préférée est celle de la marque **François**)
- 2 poivrons rouges
- 5/6 feuilles de basilic
- 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 entière
- 60 ml de lait
- 4 œufs
- Sel
- Poivre du moulin





Si vous n'avez pas le temps de faire griller et de peler vos poivrons, achetez un bocal de poivrons rouges déjà grillés et hachés.

Si vous voulez faire votre pâte brisée maison, 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
- 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.

Débarassez-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.

Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres fromages : chèvre, comté, beaufort, cheddar...

Si vous voulez faire votre pâte vous-même, regardez en bas de page.