

# Mini quiches au magret, à la pomme

*et graines de carvi*



## Pour 30 mini quiches

**Préparation : 30 minutes**

**Repos : 1 h pour la pâte**

**Cuisson : 18 minutes**

### Pâte brisée

- 300 g de farine
- 150 g de beurre mou (t° ambiante)
- 5 g de sel (1 petite c à café)
- 8 cl d'eau (voire un peu plus)

### Garniture :

- 1 gros oeuf
- 125 g de crème fraîche épaisse
- 10 tranches de magret de canard fumé
- 1 petite pomme
- Graines de carvi (à votre goût)
- Sel
- Poivre

Préparez la pâte brisée : Dans un saladier ou sur un tapis de pâtisserie, mélangez la farine, le sel et le beurre mou. Émiettez ce mélange entre vos mains. Ajoutez l'eau progressivement et amalgamez rapidement. Façonnez en boule, filmez et placez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Pendant le repos de la pâte, ôtez le gras du magret et coupez-le en petits morceaux.

Épluchez, évidez et râpez la pomme (râpe fine).

Préparez l'appareil à quiche : Dans un cul de poule, fouettez l'oeuf avec la crème fraîche. Salez et poivrez. Réservez

Préchauffez le four à 180° C (170° C pour moi).

Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre (ou un verre). Disposez pâte dans les empreintes à tartelettes. Froncez la pâte en vous aidant du bout arrondi d'un manche de couteau ou autres couverts pour bien la mettre en place. Piquez-la légèrement.

Disposez un peu de pomme râpée dans chaque tartelette. Répartissez les petits morceaux de magret de canard. Recouvrez avec l'appareil à quiche, une cuillère à dessert par quiche.

Déposez quelques graines de carvi (quantité à votre goût).

Glissez au four pour 18 minutes. *En fonction de votre four, commencez à surveiller la cuisson à partir de 15 minutes.*

Servez-les tièdes à l'apéritif.