



La quiche individuelle est un classique du snacking chaud végétarien. Cette version travaille deux fois la chapelure Crumbler : dans le fond sable pour la texture, et en finition de gratinage pour une surface croustillante et dorée unique. Les poireaux fondus dans le beurre apportent leur douceur sucrée naturelle et leur texture veloutée. Le comte 18 mois apporte profondeur et rondeur umami. Une quiche qui se distingue visuellement par son gratinage parfait.

Préparation : 20 min - Cuisson : 32 min - Portions : 8 mini-quiches Ø 8 cm

• INGREDIENTS — 8 MINI-QUICHES Ø 8 CM

- Farine T55 (pate) 115 g
- Chapelure Crumbler briochée (pate) 16 g
- Beurre froid (pate) 80 g
- Parmesan râpé (pate) 30 g
- Blanc de poireau en rondelles 300 g
- Beurre doux (poêle) 20 g
- Œufs entiers 2
- Crème liquide 35% 150 ml
- Comte 18 mois râpé 40 g
- Chapelure Crumbler (gratinage) 40 g
- Noix de muscade, sel, poivre q.s.



PREPARATION

1. Pate : sabler farine + chapelure + beurre + parmesan. Lier avec eau froide. Foncer moules. Cuire a blanc 10 min a 180°C.
2. Fondre les poireaux dans le beurre 15 min a feu doux. Assaisonner muscade + sel + poivre. Refroidir.
3. Battre œufs + crème + assaisonnement. Ajouter le comte râpé.
4. Repartir les poireaux dans les fonds. Verser l'appareil. Parsemer généreusement de chapelure Crumbler.
5. Cuire 20-22 min a 170°C jusqu'à prise de l'appareil et gratinage dore de la surface.

Apport Crumbler : Double usage de la chapelure : dans la pâte pour une texture sablée croustillante, en finition pour un gratinage supérieure a la chapelure industrielle. La brioche caramélise sous la chaleur du four et crée une surface dorée, parfumée et croustillante qui distingue visuellement la quiche.

Conseil : La chapelure de gratinage peut être mélangée avec un peu de parmesan râpé pour accentuer la dorure et la saveur. Préparer les quiches la veille, réfrigérer, régénérer 8 min a 160°C au moment du service. La texture n'est pas altérée - un avantage logistique important.

