 **Comme une quiche lorraine en verrine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Comme-une-quiche-lorraine-en-verrine-DSCN2799.jpg) **Pour 11 verrines de 10 cl**

**- 200 g d'allumettes de bacon (1)**  
**- 4 œufs**  
**- 300 g de crème fraîche épaisse**  
**- 100 g (75g + 25g) de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**  
  
  
**11 mini-verrines de 10 cl, allant au four**

**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher les allumettes de bacon.  
Hacher le fromage râpé.  
Faire sauter dans une poêle à sec, les dés de bacon, jusqu'à ce qu'ils dorent légèrement;  
Laisser refroidir, puis les répartir dans les verrines.  
Battre les œufs.  
Ajouter la crème et mélanger.  
Incorporer 75 g du fromage haché, du sel, du poivre et une bonne pincée de noix de muscade râpée.  
Répartir la crème dans les verrines (**2**).  
Saupoudrer du reste de fromage.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Servir immédiatement, les verrines toutes soufflées.

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/02/Comme-une-quiche-lorraine-en-verrine-DSCN2799.jpg)