 **Comme une quiche lorraine en verrine**

 **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** 

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.

