**Mini quiches au bacon**

[Une image contenant boisson gazeuse, nourriture, boisson, Snack

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/12/vin-chaud-de-noel-mini-quiches-au-bacon-p1120470.jpg-r-copy.jpg) **Pour 60 pièces**

**La pâte brisée :  
– 300 g de farine**  
**– ¼ de càc de sel**  
**– 150 g de beurre**  
**– 75 g d’eau  
  
Empreintes à muffins en silicone**Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee#google_vignette) suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Découper la pâte avec un emporte pièces.  
Foncer les empreintes en faisant bien pénétrer la pâte au fond.  
Réserver pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :  
- 150 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **ou de lardons**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de lait**  
**- 150 g de crème épaisse**  
**- noix de muscade**  
**- 100 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper les allumettes en petits dés et les répartir dans le fond des muffins.  
Si vous utiliser des lardons, il faudra les faire légèrement dorer à la poêle.  
Mélanger les œufs avec le lait et la crème.  
Saler légèrement , poivrer et râper une grosse pincée de noix de muscade.  
Remplir les empreintes.  
Saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour 25 minutes environ en surveillant.  
Laisser reposer un peu avant de démouler.  
Servir chaud.  
Vous pouvez les congeler et les faire réchauffer quelques minutes avant le service.