

## Mini quiche sucrée-salée au potiron et lardons

PRÉPARATION :  Préparation 20 min Cuisson 50 min

### INGRÉDIENTS:

18 PERS.

1 pâte feuilletée

500 g chair de potiron

80 g de lardons

250 g ricotta

1 c. à soupe de miel

1 oignon

3 œufs

1 muscade râpée

3 c. à soupe de parmesan

6 feuilles de sauge fraîche

1 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

### 1.

Préchauffez le four à 180 °C.

### 2.

Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail.

### 3.

A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des petits disques de pâte et foncez-les dans des moules à tartelettes.

### 4.

Réservez.

### 5.

Pelez et hachez l'oignon.

### 6.

Découpez le potiron en petits dés.

### 7.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle.

### 8.

Faites suer l'oignon pendant 1 minute.

### 9.

Ajoutez les lardons et le potiron et laissez cuire 7 minutes environ.

### 10.

Ajoutez la sauge préalablement ciselée ainsi que la pointe de muscade râpée. Continuez la cuisson.

### 11.

Réservez hors du feu.

### 12.

Battez les œufs avec la ricotta, le miel et le parmesan.

### 13.

Salez et poivrez puis ajoutez la préparation au potiron. Mélangez bien.

**14.**

Répartissez le mélange dans les moules à tartelette.

**15.**

Enfournez pour 30 minutes.

**16.**

Laissez tiédir puis démoulez.

**17.**

Dégustez tiède ou froid.

---

## **ASTUCES**

Pour cette recette de Mini quiche sucrée-salée au potiron et lardons, vous pouvez compter 20 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de quiches, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).