**Minis quiches oignons/lardons :**

**Ingrédients pour 4personnes :**

* 1 pâte feuilletée
* 200gr de lardons fumés
* 2oignons émincés
* 3oeufs
* 1 yaourt fromage frais
* 1c à c de moutarde douce
* Emmental râpé
* Sel poivre

**Préparation :**

1. Avant d’entamer cette recette de mini quiches oignons-lardons, pensez à prévoir leur cuisson. Pour cela, préchauffez le four th. 6 (180°C).
2. Dans une terrine ou un saladier, battez les œufs avec le fromage frais et la moutarde et ajoutez du sel et du poivre à votre convenance.
3. Faites cuire les lardons et les oignons à feu doux, dans un peu de matière grasse végétale ou dans une poêle anti-adhésive. Les lardons doivent être entièrement cuits et les oignons très légèrement colorés.
4. Divisez la pâte en 4 afin de créer vos mini quiches oignons-lardons, étalez les fonds dans des moules individuels et piquez-les à la fourchette pour éviter la formation de bulles à la cuisson.
5. Disposez-y une cuillère à soupe de votre préparation lardons-oignons.
6. Puis arrosez d’œufs battus.
7. Parsemez enfin d’emmental râpé et enfournez pour environ 20min, jusqu’à ce que vos quiches soient gratinées.
8. Enfin, servez vos mini quiches oignons-lardons tièdes ou chaude en les présentant comme bon vous semble, soit sur un plateau ou dans assiette accompagnées d’une salade verte.