



## PETITES QUICHES AU PÂTE ET AU ROMARIN

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 45 min.

### Ingrédients :

- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- 2 oignons frais
- 80 g de Pâté ISLA DELICE (soit la moitié d'une barquette)
- 50 g de beurre (+ 1 peu pour les moules)
- 3 œufs
- 30 cl de lait
- 1 cuil. à café de romarin séché
- Sel et Poivre
- 2 plaques de 12 minimoules ronds, idéalement en silicone

### Préparation :

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
    - Pelez et hachez très finement les oignons frais.
    - Dans une casserole, rassemblez les petits pois et les oignons avec le beurre. Ajoutez de l'eau à hauteur des ingrédients, salez et couvrez. Faites cuire à feu moyen pendant 10 à 15 min. environ. Egouttez.
    - Coupez le Pâté ISLA DELICE en 24 cubes égaux.
    - Dans un saladier, mélangez les œufs, le lait et le romarin. Salez et
    - Déposez les petits pois préparés et les cubes de pâté dans les moules et versez par dessus la préparation au œufs et romarin.
    - Enfourez pour 25 à 30 min. environ.
- Suggestion : Dégustez ces mini quiches accompagnées de salade verte.