**Petites quiches au Butternut**

**Ingrédients : pour 6 personnes**

* **2 rouleaux de pâtes brisées**
* **20g de coriandre ou persil**
* **4 œufs**
* **600g de courge butternut pelée et coupée en cubes**
* **60g de comté râpé**
* **30cl de lait**
* **2c à soupe de crème fraîche épaisse**
* **20g de beurre**
* **Sel, poivre, muscade.**

Préparation :

**Cuire la courge à la vapeur 15mn, égoutter et écraser à la fourchette .Assaisonner : muscade et poivre (2 pincées) selon votre goût.**

**Allumer le four 180° (th6)**

**Beurrer les moules tartelettes et garnir de pâte. Piquer les fonds à la fourchette ; répartir le comté râpé sur la pâte.**

**Battre les œufs en omelette avec sel, ajouter la courge Butternut écrasée, la crème, le lait et les ¾ de la coriandre hachée .verser dans les moules sur le fromage Cuire 25 minutes au four.**

**Décorer avec le reste de coriandre et server.** ![C:\Users\Annie\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\J7Q2BDJI\MP900403833[1].jpg]()**Anyrose**