

31 janvier 2008

Mini tartelettes aux moules, bleu et amandes



(pour 2)

*200-250g de moules cuites (environ 1 poignées une fois décortiquées)
4 cs de jus de cuisson des moules, filtré
20 g de bleu d'Auvergne émietté
2 fonds de pâte brisée
amandes effilées*

Déposez les moules sur les fonds de pâte piqués à la fourchette.
Mélangez bien le jus avec le bleu d'Auvergne puis répartissez sur les moules.
Parsemez d'amandes effilées.
Faites cuire environ 30 minutes à four préchauffé à th.6/7.