MINI TARTELETTES AUX POIREAUX

Pour 24 mini-tartelettes aux poireaux :

5 poireaux nettoyés, lavés et cuits à la vapeur - 1 oeuf - 1 càs crème fraîche épaisse - sel - poivre - noix de muscade - 200g pâte feuilletée maison ou une pur beurre -

Bien égoutter les poireaux, au besoin bien les presser pour enlever l'excédent d'eau. Les couper finement.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Découper à l'aide d'un emporte-pièce légèrement plus grand que le moule. Poser le rond de pâte dans chaque alvéole. Enfoncer légèrement. D'autre part, dans une jatte battre l'oeuf, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade. Ajouter les poireaux émincés. Remuer. Glisser dans une poche à douille et pocher dans les ronds de pâte. Enfourner et cuire 20 minutes. Réserver les mini-tartelettes démoulées à température ambiante. S'il en reste mettre au frais dans une boîte hermétique. Réchauffer à four doux 100°C maximum.

Menus Propos © 2007
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr