

Bienvenue chez Christhummm

~~ Mini-Tourteaux Fromagers ~~

*A déguster
à toute heure de la
journée !*



- 1 pâte brisée
 - 2 œufs
 - 80 grs de sucre semoule
 - 1 cuillère à soupe de Cognac (facultatif)
 - 120 grs de fromage de chèvre ou vache égoutté ou semi-affiné
 - 30 grs de fécule de pommes de terre
 - 1 pincée de sel
- Préchauffez votre four à 240°C (th.8) en cuisson classique (pas de chaleur tournante) puis placez vos empreintes sur la plaque perforée
 - Avec le découpoir 7,5 cm, détaillez 12 fonds de pâte puis foncez-les dans les empreintes
 - Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le Cognac
 - Ajoutez le fromage frais de chèvre et la fécule de pommes de terre
 - Montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel
 - Incorporez-les délicatement et en plusieurs fois afin d'obtenir une consistance onctueuse
 - Garnissez-en les empreintes puis faites cuire au milieu du four à 240°C (th.8) pendant 20 minutes