

Lors de ce fameux pot de départ dont je vous parlais hier, chacun (ou presque) à mis la main à la pâte et ma petite véro avait réalisée de magnifiques mini tartelettes saumon-poireaux et oignons frits... Miam!! Toutes mímís et super bonnes!!



Comme elles sont parties vitesse grand V, je n'ai pas pu en chiper 1 ou 2 pour faire goûter à mon chéri, alors même après la journée plus qu'harassante que nous venions de vivre (je ne parle pas du pot bien sûr mais du travail en retard qui nous attendait après ...!!), je me suis mise en fourneaux pour lui en faire, mais avec ma « Personal Touch »...!!

La recette pour 6 mini-tartelettes:

- 1 pâte feuilletée
- 1/2 aubergine
- 1 oignon
- 12 tomates cerise
- herbes de provence
- piment, curry, sel

- comté
- crème liquide (6 càc)

Dans une sauteuse, faire revenir longuement l'oignon émincé en cube dans un filet d'huile d'olive.

Après 10 min, ajouter l'aubergine en fines rondelles et assaisonner (sel, curry, piment selon vos goûts). Mélanger.

Laisser cuire 10 min avant d'ajouter les tomates cerises coupées en 2. Poursuivre la cuisson 5min avant d'y ajouter $\frac{1}{4}$ verre d'eau.

Attendre l'évaporation de celle-ci avant d'éteindre le feu.

Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et à l'aide d'un emporte-pièce, découper des cercles légèrement plus grands que vos moules (les miens sont en silicone, plus faciles à démouler).

Placer la pâte dans vos moules et les garnir d'1 à 2 càs de légumes.

verser dans chacun d'entre eux 1 càc de crème liquide et parsemer de copeaux de Comté®.

Enfourner à 175°C pendant 25 min.

A déguster bien chaude pour en ressentir toutes les saveurs.

Enjoy...

Astuces: ne jamais les réchauffer au four micro-onde car cela ramollit la pâte!!!

