



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

MINI TATINS PRESQUE SAVOYARDS

Dimanche lorsque j'ai réalisé mes petits gratins individuels, il me restait quelques pommes de terre cuites, plutôt que de faire une omelette, j'ai décidé de concocter ces petits tatins comme je dis "savoyards" par rapport aux ingrédients que j'ai utilisés.



Ingrédients:

- 3 ou 4 pommes de terre cuites
- 12 tranches de lard fumé ou de bacon
- 100 g de gruyère râpé
- 12 tranches de reblochon ou raclette
- oignon émincé ou échalote déshydratée
- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 4 oeufs
- 300 ml de crème liquide entière
- sel & poivre du moulin
- muscade râpé

Dans des empreintes tartelettes silicoles si possible, placer dans l'ordre : le lard fumé ou le bacon, parsemer un peu de fromage râpé, couper dessus les pommes de terres en petits dés (l'appareil à quiche pénétrera plus facilement), la tranche fromage savoyard, tasser un peu. Saupoudrer légèrement de poivre et d'échalote.

Préparer l'appareil à quiche: battre la crème et les oeufs, assaisonner, râper un peu de muscade. Verser dans chaque empreintes. Détailler des ronds de pâte au découpoir et placer par dessus tout.

Cuire au four Th 6/180°C pendant 12 à 15 min. Démouler et servir à l'assiette.

Version du pêcheur:

remplacer les pommes de terre par une fondue de poireaux, l'oignon ou l'échalote par de l'aneth, la raclette par du fromage style: St Moret, brousse ou encore ail & fines herbes, le lard ou le bacon par du saumon fumé.

<http://cachou66.canalblog.com/>