

# Tartelettes rustiques



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 **pâte feuilletée** pur beurre  
200 g de **tripes préparées** (en charcuterie)  
100 g de **fromage Cantal**  
un mélange de **salades** ( mâche et roquette pour moi)( ou graines germées)  
un filet d'**huile de noix**  
**sel ou fleur de sel**

## Préparation :

- Foncer 4 moules à tartelettes (d'environ 10 cm de diamètre) beurrés et farinés de pâte feuilletée,
- Faire cuire à 180 ° après avoir piqué la pâte et l'avoir éventuellement couverte de lentilles pour éviter les cloques(lentilles qui ne servent qu'à cela!),
- Faire chauffer dans une petite casserole, à feu doux , les tripes afin de les assouplir et de pouvoir détailler les plus gros morceaux en bouchées raisonnables,
- Détailler le Cantal en cubes,
- Laver les salades,
- Quand la pâte est cuite, procéder au **montage** : remplir la tartelette de tripes bien chaudes, poser dessus le Cantal, puis faire une pyramide de salade au dessus,
- Arroser d'un léger filet d'huile de noix et saler, à la fleur de sel c'est mieux,