

Petits fours Noël 2018



Mini-tartes aux girolles

1 rouleau de pâte brisée - 25g de girolles séchées – 2 gousses d’ail – 5 cuillères à soupe de crème fraîche – 1 jaune d’œuf – 1 pincée de muscade en poudre – 6 cuillères à soupe de persil haché – sel et poivre - beurre

Réhydratez les girolles en suivant les instructions du paquet.

Dans une poêle faites fondre le beurre et faites revenir les girolles avec une gousse d’ail émincée pendant 3 minutes.

Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°.

Découpez la pâte et placez la dans les moules à tartelettes. Piquez avec une fourchette.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le jaune d’œuf, la muscade et l’autre gousse d’ail écrasée. Salez, poivrez et fouettez vivement.

Répartissez la préparation dans le fond des tartelettes et enfournez 10 minutes.

Répartissez les girolles et laissez cuire encore 10 minutes.

Parsemez de persil. Servez chaud.



Mini-tartes au brie



1 rouleau de pâte brisée – 250 g de brie de Meaux AOC – 15 cl de crème liquide – 2 œufs – 1 cuillère à soupe de noisettes décortiquées – 1 cuillère à soupe d’huile de noisette – sel et poivre

Faites dorer à sec les noisettes dans une poêle, laissez-les refroidir, puis concassez-les grossièrement.

Préchauffer le four à 180°.

Disposez la pâte dans les moules et piquez la pâte avec une fourchette.

Faites cuire à blanc 8 à 10 minutes.

Dans un bol, battez les œufs, le crème, salez poivrez et ajoutez les noisettes.

Coupez le brie en lamelles après avoir éliminé la croûte

Répartissez la crème aux noisettes dans les tartelettes puis les lamelles de fromage, poivrez et enfournez pour 15 minutes.

Arrosez les tartelettes avec quelques gouttes d’huile de noisette.

Servez chaud ou tiède.

Mini-tartes au cheddar et olives noires



1 rouleau de pâte brisée – 100 g d'olives noires dénoyautées –
150 g de cheddar – 2 œufs – 20 cl de crème fraîche – sel et
poivre

Préchauffer le four à 200°.

Garnissez les moules avec la pâte.

Coupez les olives en deux et répartissez sur le fond de tarte.

Râpez le cheddar et répartissez-le sur les olives.

Dans un bol, battez les œufs avec la crème, salez et poivrez.

Versez le mélange sur le cheddar.

Enfournez les tartelettes 25 minutes.

Dégustez chaud ou froid.

