

3 Mini-tartelettes chaudes



1 rouleau de pâte feuilletée (36 mini-tartelettes)

12 Tartelettes aux piquillos

6 tomates cerise – 6 gousses d’ail en chemise – 3 piquillos – 1 œuf – 2 cuillères à soupe de crème – sel et poivre

Préchauffer le four à 200 °

Dans un petit plat, disposez les tomates cerise, l’ail en chemise, sel et poivre et un trait d’huile d’olive, mettre au four pendant 15 minutes.

Dans le bol du robot mixer les piquillos, l’œuf, le crème, sel et poivre.

Découpez 12 disques de pâte feuilletée et placez là dans vos moules.

Enlevez la coque de l’ail, coupez là en 2 ainsi que la tomate et placez chaque moitié dans un moule couvrez de la préparation aux piquillos. Mettre au four 12 minutes.

12 Tartelettes au saumon

100 gr de saumon frais – 1 cuillère à café de poudre de fenouil - 1 œuf – 2 cuillères à soupe de crème – sel et poivre – 1 pincée de piment d’Espelette

Découpez 12 disques de pâte feuilletée et placez là dans vos moules.

Coupez le saumon en petit dés. Dans un bol mélanger l’œuf, le crème, sel et poivre, et le piment. A l’aide d’une petite cuillère versez sur le saumon. Mettre au four 12 minutes.

12 Tatins d'endives

3 endives – 1 cuillère à soupe de miel – 20 gr de roquefort – sel et poivre

Epluchez les endives, les couper en fines lanières. Dans une poêle dans matière grasse faire revenir les endives avec un peu d'eau. Quand l'eau est évaporée ajoutez le miel, salez et poivrez selon votre goût.

Préchauffer le four à 200 °

Découpez 12 disques de pâte feuilletée et placez là dans vos moules.

Montage comme un tarte tatin, déposez les endives au fond du moule, ajoutez un dé de roquefort, recouvrir de pâte feuilletée, piquez avec une fourchette pour éviter que le pâte gonfle.

Mettre au four 12 minutes. Démoulez et remettez à l'endroit.