

Carrés de dinde à l'estragon et à la moutarde à l'ancienne

Petits carrés super bons pour l'apéritif. Un peu long à préparer mais ça vaut le coup. C'est une recette Guy Demarle adaptée au Thermomix.



Ingrédients:

Pour le biscuit:

2 oeufs + 3 blancs

1 pincée de sel

5 g de sucre

60 g de farine

1 botte d'estragon (ou déjà coupé chez Picard)

Poivre

10 g de beurre fondu

Pour le beurre de moutarde:

150 g de beurre

130 g de moutarde à l'ancienne

1 cs de moutarde de Dijon

Sel et poivre

Pour la garniture:

200 g de jambon de dinde en tranches fines

Préparation:

1- Préchauffer le four à 210°C.

Monter les 3 blancs en neige avec le sucre et réserver au frais sur du papier absorbant.

2- Dans le bol du Thermomix avec le fouet battre les 2 oeufs avec un peu de sel 4 min/Vit 4.



3- Ajouter la farine, le beurre fondu, l'estragon et mixer 10 sec/Vit 3.



4- Ajouter les blancs en neige et mélanger 40 sec /Sens Inverse/Vit 1.



5- Verser sur le moule flexipan et enfourner 7 à 8 min.



6- A la fin de la cuisson, laisser refroidir le biscuit sur une toile exopat.



7- Après avoir nettoyé le bol, mettre le beurre et les moutarde et mixer 3 min/Sens Inverse/Vit 3.



8- Une fois que le biscuit est froid, étaler la préparation au beurre sur toute la surface. Couper le biscuit en deux et mettre les tranches de dinde sur une moitié. Recouvrir avec l'autre moitié. Filmer et mettre au frais plusieurs heures.



9- Découper le biscuits en carrés avant de servir.

