

Tartelettes au fromage de chèvre

J'ai trouvé ces tartelettes chez [Doria](#). Cette fois-ci je n'ai pas fait la pâte feuilletée donc c'était encore plus rapide à préparer. On peut déguster ces tartelettes en amuse bouche ou en entrée avec de la salade. Je les ai réalisées dans les empreintes à tartelettes de Guy Demarle. La prochaine fois, je les ferais dans les empreintes mince pie pour des amuses bouches encore plus petits.



Ingrédients: (pour 12 tartelettes)

2 pâtes feuilletées (il va vous en rester pour une autre recette)

150 g de lardons

20 cl de crème fraîche semi épaisse

1 œuf

70 g de fromage râpé

2 cs de ciboulette ciselée (Picard pour moi)

Piment d'Espelette (quantité selon les goûts)

1 bûche de chèvre

Préparation:

1- Dérouler les pâtes feuilletées et découper 12 cercles avec un emporte pièce. Foncer les moules et réserver au frais.



2- Dans une poêle, faire revenir les lardons, sans ajout de matière grasse. Les égoutter et les laisser tiédir.



3- Dans un saladier, mélanger la crème avec l'œuf.



Ajouter le fromage râpé.



Puis la ciboulette et du piment d'Espelette.



Et pour finir, ajouter les lardons égouttés. Bien mélanger.



4- Répartir cette préparation dans les fonds de tartelettes.



Ajouter des rondelles de fromage de chèvre et mettre les tartelettes au frais pendant le préchauffage du four.



5- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Enfourner pour 25 min à surveiller.





cestmeilleurfaitmaison.fr