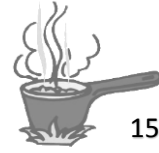




15 minutes



15 minutes

Recettes idéales pour un apéritif...

La préparation peut se faire à l'avance, que vous placez au frigo et, au moment de vivre cet instant convivial, vous allumez votre four, placez vos préparations à cuire et, quelques minutes plus tard, vous les dégustez avec plaisir !

Recette salée : Tartelettes au Comté

Ingrédients pour 24 tartelettes { 4 œufs – sel – poivre – 25cl de crème liquide entière (bouchon rouge) – 25cl de lait ½ écrémé – 300g de Comté 14 mois (râpé par vous-même) – pâte feuilletée 'Croustipate' }

Découper 24 empreintes de tartelettes dans la pâte et les placer dans les 24 moules. Avec une fourchette, faire des petits trous dans la pâte. Allumer le four à 210° et placer la grille au premier niveau du four, en partant du bas et en plaçant la partie incurvée au-dessus puis poser la plaque des tartelettes dessus. Avec une fourchette, mettre du Comté dans chaque moule et, après avoir mélangé le reste des ingrédients, verser le liquide obtenu, à l'aide d'une cuillère à soupe, sur chaque moule recouvert de Comté. Enfourner vos préparations et bien surveiller la cuisson car cela va très vite. Le fromage va monter et prendre un peu de couleur, un beau jaune à peine soutenu... Prévoir environ une douzaine de minutes et soulever la tartelette à l'aide d'une pointe de couteau, pour voir si le fond est déjà doré. Cuire encore 2 minutes puis arrêter la cuisson et ouvrir un peu la porte de votre four.



On peut mélanger différents fromages, pour alterner les saveurs...

Recette sucrée : Tartelettes aux fruits

Ingrédients pour 24 tartelettes { 4 œufs – 2 cuil.à.soupe rases de sucre - 25cl de crème liquide entière (bouchon rouge) – pâte feuilletée 'Croustipate' - 25cl de lait – Rhum ou autre parfum – 1 sachet de sucre vanillé }

Après avoir sélectionné les fruits que vous souhaitez, les éplucher, les couper en petits carrés et le disposer sur les tartelettes (que vous aurez préparées comme pour la recette salée). Batre tous les ingrédients et verser le liquide obtenu dans chaque tartelette aux fruits. La cuisson sera à peine plus longue que celle des tartelettes au fromage mais pas trop tout de même que cela ne durcisse pas. Compter 5 minutes de plus environ car les fruits sont crus.



Nos prochains rendez-vous