



Finger food

Tartelettes salées au chèvre, à la tapenade, au roquefort, au cèpe, au jambon et aux crevettes roses



1h20

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

0

REPOS

408

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Fond de tarte

6 **Feuille de pâte filo**
50 ml **Huile de tournesol**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**

Garniture chèvre-asperges

30 g **Chèvre**
8 **Asperge(s) verte(s)**
1 **Poivre noir**

Garniture tapenade-tomate-parmesan

1 c. à soupe **Tapenade**
4 **Tomate(s) cerise**
1 c. à soupe **Parmesan**

Étape 1

Préparation du fond de pâte

- 1 Verser l'huile de tournesol dans un bol.
- 2 Sortir une feuille de pâte filo et remettre les autres dans le sachet pour éviter qu'elles se dessèchent.
- 3 Badigeonner la feuille d'huile recto-verso. La plier en quatre.
- 4 Prélever 8 disques avec l'emporte-pièce.
- 5 Il faut appuyer fermement et faire légèrement tourner l'emporte-pièce pour que les feuilles de pâte se découpent plus facilement.
- 6 Les placer dans les petits moules à tartelette et appuyer pour que les disques de pâte adhèrent bien.
- 7 Mettre directement les petits moules à tartelettes sur une grande plaque allant au four pour gagner du temps.
- 8 Renouveler l'opération avec les 5 feuilles restantes. Vous devez obtenir 48 pièces.
- 9 Si vous n'avez pas assez de moules, divisez les quantités par deux au départ. Préparez une deuxième tournée

pendant la cuisson de la première tournée de tartelettes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Réhydrater les cèpes séchés dans un bol d'eau froide. Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Asperge-chèvre: laver et cuire les petites pointes d'asperges dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes. Egoutter. Couper le chèvre en petits dés et le mettre sur 8 fonds de tartelettes. Ajouter les pointes d'asperges. Poivrer.
- 3 Tapenade-tomate-parmesan: laver les tomates cerise et les couper en deux. Mettre un peu de tapenade sur 8 fonds de tartelettes. Poser les demi-tomates dessus et saupoudrer de parmesan.
- 4 Crevettes-curry: décortiquer les crevettes et les couper en petits dés. Les répartir sur 8 fonds de tartelettes, saupoudrer de curry en poudre et de zestes de citron vert.
- 5 Jambon-comté: hacher le jambon au couteau et le disposer sur 8 fonds de tartelettes. Râper le comté et le mettre sur le jambon.
- 6 Roquefort-noix: couper le roquefort en petits dés et le disposer sur 8 fonds de tartelettes. Hacher les noix au couteau et les mettre dessus.
- 7 Ail-cèpes: éplucher et hacher l'ail. Egoutter les cèpes, les essuyer avec du papier absorbant et les couper en petits dés. Les disposer sur l'ail.
- 8 Verser une petite cuillère à café de l'appareil oeuf-crème fluide sur chaque tartelette.

Étape 3

Cuisson des tartelettes

- 1 Enfourner pendant 10 minutes à 150°C (Th.3).
- 2 Sortir les tartelettes du four, augmenter la température à 180°C (Th.6). Les démouler et les reposer directement sur la plaque. Faire cuire de nouveau 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les bords de pâte soient légèrement dorés.
- 3 La cuisson en deux temps permet de cuire tout d'abord la garniture, puis de dorer la pâte.

Garniture crevettes-curry

4 **Crevettes roses**
8 pincée(s) **Curry**
1 c. à café **Citron(s) vert(s)**

Garniture jambon-comté

30 g **Jambon cuit**
20 g **Comté**

Garniture roquefort-noix

30 g **Roquefort**
2 **Noix (cerneau)**

Garniture ail-cèpes

2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Cèpe(s) séché(s)**