



Finger food

Trio de tartelettes (terre-mer-terre)



1h55 **40 min** **15 min** **1h** **479**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Dans un saladier, verser la farine et former une fontaine.
- 2 Ajouter le petit suisse et mélanger du bout des doigts.
- 3 Ajouter le beurre mou et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
- 4 La protéger d'un film alimentaire et la laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation du caviar d'aubergine

- 1 Eplucher l'aubergine et la détailler en gros dés.
- 2 Les placer dans un bol avec l'huile d'olive. Recouvrir le bol de film alimentaire.
- 3 Cuire au four micro-ondes pendant 2 minutes et 30 secondes, puissance 850W.
- 4 Pour ne pas se brûler avec la vapeur d'eau en retirant le film alimentaire, percer quelques trous au couteau après avoir sorti le bol du four.
- 5 Transvaser les dés d'aubergine cuits dans le bol du mixeur.
Ajouter le pesto. puis mixer jusqu'à obtention d'une

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à tarte

90 g **Farine**
1 **Fromage blanc**
60 g **Beurre**

Garniture Terre

0.5 **Aubergine**
1 **Sel**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Pesto**
8 tranche(s) **Magret(s) de canard séché(s)**

Garniture Terre-Mer

100 g **Cabillaud**
2 tranche(s) **Chorizo**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Garniture Mer

100 g **Saumon**
1 c. à soupe **Crème**

- 6 purée homogène.
- 7 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 8 Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 3

Préparation du cabillaud au chorizo

- 1 Placer le cabillaud dans un bol. Recouvrir d'un film alimentaire.
- 2 Cuire au four micro-ondes pendant 2 minutes, puissance 850W.
- 3 Effeuille le cabillaud.
- 4 Eplucher et émincer les gousses d'ail en pétales.
- 5 Faire chauffer l'huile dans la petite poêle.
- 6 Ajouter les pétales d'ail et les faire frire en les retournant régulièrement avec 2 fourchettes, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.
- 7 Réserver les pétales d'ail sur une feuille de papier absorbant. Ne pas jeter l'huile.
- 8 Attention à ne pas trop faire cuire l'ail qui pourrait devenir amer.
- 9 Détailler le chorizo en dés d'environ 1/2 cm de côté.
- 10 Faire frire les dés de chorizo pendant 30 secondes dans l'huile parfumée à l'ail.
- 11 Les égoutter sur une feuille de papier absorbant, puis les mélanger au cabillaud effeuillé.
- 12 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 13 Laisser refroidir à température ambiante.

fraîche épaisse

1 Sel

1 Poivre

10 tige(s) Ciboulette

2 c. à café Oeufs de saumon

Étape 4

Préparation des rillettes de saumon

- 1 Placer le saumon dans un bol. Recouvrir d'un film alimentaire.
- 2 Cuire au four micro-ondes pendant 2 minutes, puissance 850W.
- 3 Ecraser le saumon à la fourchette et incorporer la crème fraîche épaisse et la ciboulette ciselée.
- 4 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 5 Laisser refroidir à température ambiante.

Étape 5

Cuisson des fonds de tartelettes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th-6).
- 2 Etaler la pâte sur le plan de travail fariné.
- 3 A l'aide de l'emporte pièce découper des cercles de pâte.
- 4 Foncer les empreintes à mini tartelettes avec les cercles de pâte.
- 5 Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
- 6 Laisser refroidir sur une grille.

Étape 6

Montage des mini tartelettes

- 1 Répartir le caviar d'aubergine dans un tiers des fonds de tartelettes. Puis enrouler les tranches de magret de canard et les déposer sur le caviar d'aubergine.
- 2 Répartir la préparation au cabillaud dans l'autre tiers des fonds de tartelettes, puis ajouter un pétale d'ail sur chacune d'elles.
- 3 Répartir les rillettes de saumon dans les derniers fonds de tartelettes, puis ajouter quelques oeufs de saumon.

Étape 7

Dressage

- 1 Disposer les tartelettes dans des assiettes ou sur un plat convivial et servir.