



Entrées froides aux produits de la mer

Tartelettes aux pommes de terre et flétan fumé



1h 25 min 15 min 20 min 357

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le fond de pâte

250 g **Pâte(s)**
feuilletée(s)

Ingrédients pour la garniture

350 g **Pomme(s) de terre**
350 g **Flétan(s)**
6 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
10 goutte(s) **Citron(s)**
0.25 botte(s) **Aneth**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 tige(s) **Aneth**
1 **Citron(s)**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Étaler la pâte feuilletée à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Elle doit mesurer 5 mm d'épaisseur.
- 2 A l'aide d'un couteau de chef, couper 6 carrés de 8 cm x 8 cm.
- 3 Disposer les carrés de pâte feuilletée sur une plaque anti-adhésive.
- 4 Recouvrir les carrés d'une seconde plaque.
- 5 En recouvrant la pâte feuilletée d'une seconde plaque, la pâte restera bien égale et sera plus facile à garnir.
- 6 Enfourner 12 min dans un four préchauffé à 200°C (Th. 6).
- 7 Laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Faire cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter à l'aide d'une passoire

et laisser tiédir.

- 3 À l'aide d'un couteau de chef, ciseler l'aneth.
- 4 Mélanger dans un bol la crème épaisse, l'aneth ciselé et ajouter quelques gouttes de jus de citron. Saler légèrement et poivrer. Réserver.
- 5 Ajouter les gouttes de jus de citron au fur et à mesure afin de vérifier l'équilibre de l'acidité dans la crème.
- 6 À l'aide d'un couteau d'office, détailler les pommes de terre en tranches assez fines puis couper en deux pour former des demi-cercles.
- 7 À l'aide d'un couteau d'office, couper les tranches de flétan fumé pour qu'elles soient de la même largeur que les carrés de pâte feuilletée.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer un peu de crème à l'aneth et au citron sur chaque carré de pâte feuilletée.
- 2 Recouvrir en alternant les tranches de pomme de terre et les tranches de flétan fumé. Renouveler l'opération pour toutes les tartelettes.
- 3 Ciseler finement l'aneth restante à l'aide d'un couteau de chef puis la répartir sur les tartelettes.
- 4 Donner un dernier tour de moulin à poivre. Disposer quelques quartiers de citron. Servir de suite.