

## Tartelettes au bleu et aux noix

Pour 12 tartelettes



### *Pour la pâte:*

225 g de farine

1 pincée de sel de céleri

100 g de beurre froid coupé en dés

25 g de noix hachées finement (réduites en poudre)

### *Pour la garniture:*

25 g de beurre

2 tiges de céleri

1 petit poireau

200 g de fromage bleu irlandais (comme le Cashel Blue)

20 cl de crème liquide + 2 c. à s.

3 jaunes d'œufs

Sel, poivre

Mixez ensemble au robot muni d'une lame le beurre, la farine et le sel de céleri de façon à obtenir une sorte de chapelure. Ajoutez les noix hachées, et juste assez d'eau pour former une boule de pâte. Etalez la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné et découpez 12 ronds avec un emporte-pièce.

Etalez un peu plus chaque rond afin qu'il recouvre une empreinte de moule à muffins en silicone. Déposez chaque rond dans un moule et recouvrez-le de papier sulfurisé, puis déposez dedans des légumes secs. Mettez au réfrigérateur 30 mn.

Préchauffez le four à 200°.

Faites cuire les tartelettes à blanc pendant 10 mn, puis retirez délicatement le papier et les légumes secs.

Faites chauffer le beurre de la garniture dans une casserole, et ajoutez le céleri et le poireau finement émincés. Laissez cuire doucement 15 mn, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajoutez 2 c. à s. de crème liquide. Emiettez le fromage et ajoutez-le à la préparation, mélangez bien, salez, poivrez.

Portez à ébullition dans une autre petite casserole les 20 cl de crème et, hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant constamment. Versez ce mélange dans la préparation au fromage, mélangez bien et garnissez-en les tartelettes. Enfournez pour 15 mn en retournant la plaque à mi-cuisson.

Laissez tiédir 5 mn avant de servir avec une belle salade.