

MINI TARTELETTES SALEES (thermomix)



Ingrédients :

- de la pâte brisée
- 150 g de crème fraîche
- 1 œuf
- fromage râpé
- allumettes de jambon
- sel poivre
- muscade
- secret d'arômes

Matériel:

- moule mini tartelettes

Préparation:

- préchauffer le four à 180°
- mettre dans le bol, la crème, l'œuf, sel poivre et pointe de muscade et mixer 10 secondes à vitesse 3
- à l'aide de l'emporte-pièce, découper des disques dans la pâte feuilletée
- placer le moule mini tartelettes sur la plaque perforée
- puis fonder les alvéoles du moule mini tartelettes et piquer la pâte
- pour les mini quiches lorraines : répartir quelques allumettes de jambon dans les alvéoles puis ajouter du fromage râpé
- pour les mini quiches au fromage : répartir le fromage râpé dans les alvéoles
- pour les mini quiches au foie gras : cuire la pâte à blanc puis garnir de confiture de figue et d'un morceau de foie gras
- ensuite ajouter quelques cuillères de préparation
- cuire pendant 20 à 25 minutes
- recommencer jusqu'à épuisement de la préparation

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>