

TARTELETTES CHÈVRE MIEL et ROMARIN

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

Pâte : • 200 g de farine • 2 petits suisses blancs (2×60 g) • 70 g de beurre • 1 pincée de sel

Garniture : • 3 œufs • 250 g de crème • 1 bûche de chèvre (180 g environ) • 2 càs de romarin • 1 gros oignon • 1 petite gousse d'ail • 50 g de pignons de pin • un peu de miel liquide • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Prépare la pâte : mélanger farine, sel et beurre au robot pétrisseur, ou à la main, jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajouter les petits suisses et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné. Découper des ronds à la taille de vos moules et en fonder les moules à tartellettes préalablement bien farinés.

Réserver au frais. Allumer le four th6, 180°C.

Mixer ensemble le romarin et l'oignon pelé.

Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter la gousse d'ail pelée, dégermée et écrasée dans la poêle, laisser revenir une minute de plus.

Dans un saladier, fouetter ensemble les œufs, la crème, ajouter l'oignon revenu, un peu de sel et de poivre.

Déposer dans chaque moule une tranche de chèvre, verser un peu de miel dessus, puis la préparation aux œufs.

Déposer quelques pignons de pins puis enfourner pour 30 minutes. Le dessus doit être bien doré.

A déguster tiède ou à température ambiante.