



Minitartelettes au flétan fumé



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la pâte :

200 grammes de farine
100 grammes de beurre (glacé)
1 1/2 cuillères à soupe d'eau (glacée)
1 jaunes d'œuf

Pour la garniture :

1 cuillère à soupe de beurre non salé
1 tige de poireau (en fines rondelles)
150 ml de crème entière
1 œuf
3 jaunes d'œuf
140 grammes d'elbot fumé (émincé)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la pâte : mixez la farine et le beurre pour obtenir un crumble. Ajoutez 1,5 cuillère à soupe d'eau glacée et continuez à mixer. Divisez la pâte en 12 morceaux. Enveloppez-les dans du film alimentaire et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C.



- 3.** Abaissez chaque morceau de pâte en un disque de 6 cm de diamètre, puis placez-les dans 12 moules à minitartelettes beurrés (ou pressez-les au fond d'un moule à muffins). Déposez sur chaque fond de pâte un rond de papier cuisson, puis garnissez-le de billes de cuisson (ou de haricots secs). Laissez cuire pendant 12 minutes. Retirez le papier cuisson et les billes de cuisson. Poursuivez la cuisson pendant 3 minutes. Badigeonnez les tartelettes de jaune d'œuf battu et laissez cuire encore une minute.
- 4.** Préparez la garniture : faites fondre le beurre dans un petit poêlon. Ajoutez les rondelles de poireaux et laissez cuire 5 minutes. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Dans un saladier, mélangez la crème, l'œuf, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.
- 5.** Répartissez le poireau dans les moules à tartelettes. Garnissez de flétan émincé. Nappez le tout de mélange à la crème. Préchauffez le four à 160 °C. Faites cuire les tartelettes pendant 12 minutes.
- 6.** Servez-les chaudes ou tièdes.