



Tartelette multicolore



4

Difficulté



20 min



-



45 min



Ingrédients :

- 4 blancs de poireaux
- 4 pommes de terre vitelotte
- 4 tranches de saumon fumé
- 20cl crème fraîche
- jus d'1/2 citron
- 4 ronds de pâte feuilletée
- sel
- poivre
- aneth
- 1 œuf

Préparation :

Couper les poireaux en petits morceaux, bien les laver et les faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée. Laisser refroidir.

Peler les pommes de terre et les faire cuire elles aussi 15 minutes à l'eau bouillante salée, une fois cuite les couper en rondelles. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Découper 4 ronds de pâte feuilletée de 15-20 cm environ. Piquer le centre avec une fourchette, badigeonner avec le mélange d'1 œuf, une pincée de sel et une pincée de sucre. Cela permet à la pâte feuilletée de dorer mais aussi de rester "impermeable" pour la suite. Les faire cuire une dizaine de minutes.

Monter les tartelettes, mettre sur la pâte feuilletée, des poireaux en laissant un rond extérieur de pâte feuilletée visible. Ajouter ensuite une tranche de saumon fumé découpée en lanières, en laissant une bordure de poireaux visibles. Disposer enfin les rondelles de pommes de terre en rosace au centre de la tartelette.

Mettre au four 15-20 minutes. Pendant ce temps monter en chantilly la crème fraîche avec le jus de citron, une pincée de sel et de poivre et quelques brins d'aneth.

Une fois les tartelettes sorties du four, mettre une cuillère de chantilly au centre de celles-ci et servir aussitôt!!!