

Tartelettes au Magret de Canard & Petit Billy

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 1/2 Petit Billy
- 1 paquet de Magret de Canard fumé (90g environ)
- 3 œufs
- 20cl de crème liquide
- Sésame et/ou Pavot
- 1 tour de 5 Baies



Ustensiles spécifiques : des moules à tartelettes !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte et découper des ronds de taille pouvant aller sur vos empreintes à tartelettes.
- Poser les disques de pâte dans les empreintes et les mettre sur une plaque allant au four pour être bien stables.
- Piquer les fonds de tarte à l'aide d'une fourchette par ex.
- Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème liquide. Saler, poivrer et saupoudrer d'un tour de Baies dans l'appareil.
- Ecraser le fromage dans un bol et ajouter à la préparation. Bien mélanger.
- Garnir les fonds de tarte de cet appareil.
- Couvrir de morceaux de magret de canard et parsemer de sésame et/ou pavot.
- Cuire au four pendant 15 min environ.

Cette recette peut se faire également en mini-tartelettes pour l'apéro !

Bon appétit !!!!