

# Mini tartelettes au magret de canard & confit de figues

*Pour 30 mini-tartelettes*

*Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min*

## Ingrédients :

- 1 pâte brisée
- 90g de Magret de canard
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 80g de crème liquide entière
- Confit de figues
- Muscade et poivre
- Graines de pavot



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, un découpoir 6 cm, une plaque aluminium perforée et l'empreinte mini-tartelettes.*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les mini-tartelettes sur la plaque aluminium perforée.
- Préparer les fonds de tartelette à l'aide du découpoir 6 cm.
- Garnir l'empreinte mini-tartelettes à l'aide des ronds de pâte.
- Répartir 1/2 tranche de magret dans chaque empreinte.
- Ajouter ½ cc de confit de figues dans chaque mini-tartelette.
- Mélanger dans le cul-de-poule, les œufs, le yaourt et la crème.
- Ajouter la muscade et le poivre.
- Parsemer de quelques graines de pavot.
- Enfourner 20 min environ et servir sans attendre ou tièdes.

*Bon appétit !*