

# Mini-tartelettes magret de canard et chèvre

Pour 20 mini-tartelettes

Préparation : 15 min - Cuisson : 18 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 90g de Magret de canard tranché
- 100g de chèvre
- 2 œufs
- 10cl de crème liquide
- 3 cs de graines de sésame noir
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une cuillère magique, une petite louche, un découpoir 7,5 cm, un rouleau à pâtisserie, un moule 20 pains ronds et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Etaler la pâte feuilletée, la parsemer de 2 cs de graines de sésame et avec le rouleau à pâtisserie, écraser les graines sur la pâte.
- Découper des ronds à l'aide du découpoir 7,5 cm.
- Déposer les ronds de pâte et piquer la pâte.
- Couper les tranches de magret en 2 et les répartir sur les ronds de pâte.
- Couper le chèvre en morceaux et les répartir sur les magrets.
- Dans le cul-de-poule, mélanger les œufs, la crème et le poivre.
- Répartir dans chaque mini-tartelettes.
- Parsemer de quelques graines et enfourner durant +/-18 min.

Bon appétit !



**Moule 20 pains ronds de table**

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER - 0663173722**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle