

Barquettes apéritives façon tarte flambée

Pour 20 Barquettes

Préparation : 15 min – Cuisson : 5 + 20 min

Ingrédients :

- 1 oignon
- 130g de râpé de jambon fumé
- 2 cs de crème épaisse
- 2 œufs
- 25g d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 100g de farine
- 60g de gruyère râpé
- 1 sachet de levure chimique
- Sel et poivre



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une poêle, une spatule haute température, un Tornado, un moule 15 Barquettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Poser le moule Barquettes sur la plaque aluminium perforée.
- Hacher l'oignon à l'aide du Tornado et le faire revenir dans la poêle avec l'huile.
- Hors du feu, ajouter le jambon, mélanger et réserver.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs, la crème et le vin blanc.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Ajouter les oignons revenus, le gruyère, le sel et le poivre.
- Verser dans les empreintes et enfourner durant 20 min.

Bon appétit !



Moule 15 Barquettes

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

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

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

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle