

Tartelettes au chèvre



Je commence le week-end en vous proposant de délicieuses tartelettes au chèvre qui sont en quelque sorte une création. Une pâte croustillante croquante aux flocons d'avoine avec une garniture fondante et un milieu coulant au chèvre, juste un régal à déguster chaud, tiède ou froid ! Une petite recette de saison qui fait du bien !

Pour 6 à 8 tartelettes

Ingédients:

Pour la pâte brisée:

250g de farine

125g de beurre

1 oeuf

1c. à soupe de crème fraîche allégée

3 pincées de sel

2.c à soupe de flocons d'avoine

Pour la garniture:

30cl de lait

4 œufs

200g de fromage de chèvre en bûche

Sel, poivre

Préparation:

Préparez la pâte brisée:

Dans un saladier, mettre la farine avec les flocons d'avoine, le beurre coupé en dés et le sel. Sablez la pâte à la main. Ajoutez l'oeuf, la crème fraîche et confectionnez une pâte lisse. Entreposez au moins 1H au réfrigérateur.

Etalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Découpez des disques à l'aide des moules à tartelettes et garnissez-en les moules (beurré s'il n'est pas antiadhésif), piquez le fond de des derniers.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez la garniture:

Coupez le fromage de chèvre en tranches assez épaisse et déposez-les dans le fond des tartelettes.

Fouettez les oeufs et le lait ensemble, salez et poivrez. Répartissez la préparation dans les fonds de tartelettes.

Enfournez pour 35min. Servez chaud, tiède ou froid accompagné d'une salade.