Tartelettes au saumon et à la ricotta

Quand j'ai vu cette recette dans un magazine je me suis tout de suite dit qu'il fallait que je l'essaye, elle m'avait l'air tellement bonne, simple,... Enfin bref de la pâte à la garniture c'était des merveilles ces tartelettes, bon à l'origine c'était une tarte mais je trouvais ça sympa d'en faire des tartelettes, je trouvais que je n'en faisais pas assez souvent alors ! Voilà de bonnes tartelettes pour un soir de printemps ou encore d'été mais dans tous les cas, moi, ça me rappelle le beau temps !

Pour 6 tartelettes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée:

250g de farine

125g de beurre

1 jaune d'oeuf

Sel

Pour la garniture:

2 oeufs

200g de ricotta

Aneth

6 tranches de saumon fumé

Sel et poivre

Préparation:

Préparez la pâte:

Faites un puits avec la farine et mettez au centre le beurre coupé en morceaux, une pincée de sel et sablez du bout des doigts. Ajoutez le jaune d'oeuf, commencez à mélangez du bout des doigts et ajoutez peu à peu de l'eau, petit à petit, jusqu'à obtention d'une boule.

Placez celle-ci au frais 30min.

Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).

Etalez la pâte et placez-la dans 6 moules à tartelettes beurré et fariné. Piquez le fond avec une fourchette et replacez les tourtières au frais.

Préparez la garniture:

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Mélangez les jaunes d'oeufs avec la ricotta, salez très légèrement et poivrez, puis ajoutez l'aneth.

Battez les blancs d'oeufs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Etalez le saumon fumé au fond des 6 tartelettes et versez le mélange oeufs-ricotta.

Mettez au four pour 30min.

Servez aussitôt.