

TARTELETTES AU MAGRET FUME



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

2 œufs

20cl de crème liquide

1 plaque de magrets fumés

80g de noix concassées

1 petit bocal de confit d'oignon

Dégraisser les magrets et les couper en petits carrés.

Mélanger les œufs, la crème, le sel et le poivre.

Découper des ronds de pâte pour les moules.

Dans chaque tartelette, tapisser le fond avec une demi-cuillère à café de confit d'oignon, puis le magret et les noix. Verser au trois-quarts le mélange œufs-crème dans chaque tartelette.

Mettre à cuire au four à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Marie-Laure Pilorge / 19 janvier 2023