

Tartelette printanière d'Argoat



6 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

- 3 boîtes de 240 g** d'Émietté de Maquereau "Au cœur d'Argoat"
- 1** pâte brisée
- 12** tomates cerises
- 12** radis
- 1** fleurette de chou-fleur fraîche (env. 100g)
- 1** petite courgette
- 1** poignée de salade mesclun

Les étapes

- 1- Foncer 6 moules à tartelette avec la pâte brisée et piquer le fond
- 2- Cuire à four chaud 200°C env. 15 à 20 min
- 3- Prélever de fines bandelettes de courgette avec un rasoir à légumes
- 4- Lorsque les fonds sont cuits et refroidis, répartir 2.5 boîtes d'émietté
- 5- Déposer dessus harmonieusement : petits rouleaux de courgette, lamelles de radis, demi-tomates et petits bouquets de chou-fleur
- 6- Ajouter dessus la demi-boîte d'émietté restante
- 7- Servir sur un petit lit de salade