Tartelettes aux lardons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 branche de persil

250 g de séré demi-gras

2 œufs

2 cs de Sbrinz, râpé

½ cc de sel

Poivre, du moulin

Hacher finement le persil. Mélanger tous les ingrédients pour la garniture.

60 g de lard, découpé en dés

100 g de courgette, correspond env. à une petite courgette

Couper la courgette en petits dés. Faire revenir les lardons sans l'huile dans une poêle, réserver. Faire revenir brièvement les courgettes dans la même poêle.

Ajouter les courgettes et les lardons à la garniture au séré et mélanger.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Chaleur voûte et sole

2 paquets de pâte à gâteau, rectangulaire, déroulée, env. 500 g

Graisser la plaque pour muffins ou le tapisser de petits moules en papier. Découper 12 cercles d'un diamètre de 11 cm dans la pâte à gâteau. Verser les cercles dans les cavités du moule, les piquer légèrement. Ajouter environ 1,5 cs de garniture dans chaque cavité.

Enfourner la plaque pour muffins sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Chaleur voûte et sole 200 °C pendant 30 min

Servir les tartelettes tièdes.

Conseils

Avant la cuisson, chaque tartelette peut être garnie d'une tomate cerise.

Accessoires

Plaque pour 12 muffins

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019