



Tartelette au chèvre

Pour 6 personnes.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : Très facile

Ingrédients :

6 feuilles de brick ou de pâte filo

150 grammes de fromage de chèvre en bûche ou fromage frais rond

150 grammes de gruyère râpé

3 œufs (2 entiers et un jaune seul)

3 cuillères à soupe de lait

20 cl de crème fraîche liquide

Un bouquet de ciboulette fraîche

Quelques brins de thym frais

Des moules individuels, ou des moules pour bouchées, ou un plat à tarte classique

Préparation :

Découper des morceaux de feuilles de brick, en carré, superposer les par deux dans chaque moule.

Pour les assouplir, les badigeonner de lait avec un pinceau ou en les trempant dans le lait.

Casser les œufs et les battre.

Mélanger le chèvre coupé en morceaux et écraser le tout à la fourchette.

Y rajouter la crème fraîche.

Ciseler la ciboulette en petits morceaux et égrainer le thym.

Mélanger au reste de la préparation.

Saler et poivrer.

Après avoir disposé les fonds de tartelette, les remplir avec la préparation.

Faire cuire environ 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 190 degrés.