

Tartelettes au gruyère, miel et pignons de pin

Pour 6 personnes

10 minutes de préparation + 30 minutes de réfrigération – 40 minutes de cuisson

Ingrédients

1 rouleau de pâte brisée
3 œufs battus
300g de gruyère râpé
40cl de crème fraîche entière
2 c. à soupe de miel
25g de pignons de pin grillés
Sel et poivre



Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Déposez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la à la fourchette. Passez-la 30 minutes au réfrigérateur afin de la faire durcir.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrez-la de haricots secs afin d'éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson. Enfournez pendant 10 minutes.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le crème, le fromage, 1 cuillère à soupe de miel, les pignons. Salez, poivrez.

Sortez la pâte du four, versez la préparation et renfournez à 190°C. Placez au four pendant 30 minutes et laissez refroidir un peu avant de démouler.

Au moment de servir, versez un filet de miel et saupoudrez de quelques pignons de pin.