

Recettes de petits fours chauds pour le beaujolais

1_Minis tartelettes st nectaire/oignons/lardons

Préparation :

Éplucher et émincer les oignons finement et les faire revenir à la poêle avec les lardons. Réserve. Dérouler les pâtes brisées et découper avec un emporte-pièce ou un verre. Préchauffer le four à 200°C. Disposer les rondelles de pâte sur chaque empreinte de tartelette puis les garnir avec un peu du mélange oignons/lardons. Ajouter juste un peu de crème fraîche puis un petit morceau de fromage st nectaire sur le dessus de chaque minis tartelette.

Mettre à cuire 20 minutes

2_Gressins au jambon

1 pâte feuilletée
2 tranches de jambon cuit
graines de pavot

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Découper la pâte feuilletée en lamelle de 1cm. Sur une plaque allant au four, parsemer la garniture avec laquelle vous désirez parsemer vos gressins, un restant de jambon cuit ou autre ainsi que des graines de pavot. Torsader chaque bande de pâte avant de la poser sur la plaque. Enfourner pour 10 minutes

3_Minis cakes crevettes chorizo

Ingrédients :

150g de farine et 1 sachet de levure chimique
15cl de lait
3 œufs
8cl d'huile
1 courgette
70g d'emmental râpé
70g de chorizo
70g de crevettes décortiquées
1 dose de safran
Estragon
Sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier mélanger la farine avec la levure. Ajouter progressivement le lait puis ajouter un par un les œufs. Incorporer l'huile, saler poivrer. Réserver.

Éplucher la courgette et râper là. Couper le chorizo en petits dés, détailler les crevettes. Dans une poêle chaude, faire revenir le chorizo puis ajouter les crevettes et la courgette. Assaisonner avec le safran. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre. Mélanger et laisser cuire quelques minutes avant d'incorporer le tout à la pâte.

Ajouter le fromage râpé et l'estragon puis mélanger. Remplissez les moules au 2/3 et enfourner pendant 20 minutes. Laisser reposer puis démouler avant de déguster tiède ou froid.

4_Nous ferons en plus croissants au jambon et quiches lorraines