

ASTUCE : L'on peut remplacer le thym par des brins de romarin.

Tartelettes aux courgettes et pacanes

Pour 10 tartelettes :

.....

10 tartelettes Pidy „Teline“, Art. n° 54086

90 g crème fraîche
150 g fromage frais
2 ½ cs crème aigre
1 œuf
1 cs féculé
150 g gouda fumé
1 cc thym
1 courgette
125 g amandes
sel, poivre

.....

- ❶ Mélanger la crème fraîche, le fromage frais, la crème aigre, l'œuf et la féculé. Couper le gouda en petits dés, rajouter au mélange avec le thym. Assaisonner puis garnir les tartelettes.
- ❷ Laver la courgette, couper en rondelles et faire griller avec un peu d'huile et les amandes.
- ❸ Garnir les tartelettes de courgette et d'amandes, puis cuire 25-35 minutes dans un four préchauffé à 180°C (four à convection : 160°C). Décorer d'un peu de thym et servir.