

Tartelettes chaudes ou froides

(entrée ou élément de buffet)

Recettes pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre

TARTELETTES OSTENDAISES, AUX ŒUFS DURS ET AUX CREVETTES

2 œufs durs ; 200 g de crevettes rosés décortiquées ; 20 g de beurre ; 2 c à soupe de cognac.

Mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1/2 c à café de moutarde, sel, poivre, 2 dl d'huile ; 1 c à café de concentré de tomates ; 2 c à soupe de crème (fraîche ou en boîte) fouettée.

Faire revenir les crevettes dans le beurre, les arroser du cognac chauffé, les flamber et les laisser refroidir.

Préparer la mayonnaise en versant l'huile petit à petit sur le jaune d'œuf mélangé avec moutarde, sel et poivre, en tournant sans arrêt. Ajouter le concentré de tomates et la crème fouettée, puis les crevettes, et remplir les tartelettes de cette préparation. Décorer d'une rondelle d'œuf dur et servir bien frais avec de la salade.

Variante : préparer une sauce béchamel épaisse avec 25 g de beurre, 20 g de farine et 2 dl de lait. Assaisonner et additionner comme précédemment de concentré de tomates et de crème fouettée. Ajouter à la sauce les crevettes revenues au beurre et flambées, et en garnir les tartelettes réchauffées au four. Décorer de tranches d'œufs durs



TARTELETTES SUISSES, AU GRUYERE

Sauce béchamel : 40 g de beurre, 30 g de farine, 4 dl de lait, sel, poivre, muscade. 50 g de gruyère râpé ; 2 œufs durs ; 2 c à soupe de crème fraîche. Beurre pour gratiner.

Préparer une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Saler, poivrer, assaisonner d'une pointe de noix de muscade râpée et ajouter la crème, le gruyère et les œufs durs hachés. Garnir les tartelettes de cette préparation, parsemer de petits morceaux de beurre et faire gratiner quelques minutes à four chaud.



TARTELETTES ESPAGNOLES, AU CHORIZO

150g de chorizo (saucisse espagnole très épicée) ou autre saucisse sèche. Coulis : 1 boîte de tomates pelées ; 1 c à soupe de concentré de tomates ; 1 oignon ; 1 gousse d'ail ; 2 feuilles de laurier ; 1 branche de thym ; 2 c à soupe d'huile (d'olive de préférence) ; sel, poivre. 50 g de gruyère râpé.

Préparer un coulis en faisant revenir d'abord dans l'huile l'oignon émincé, le concentré puis les tomates pelées. Assaisonner et ajouter thym, laurier et ail écrasé. Laisser réduire doucement pendant 15 minutes environ.

Garnir les croûtes de cette sauce, poser sur chacune 2 ou 3 tranches de chorizo, saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner 5 minutes à four vif. Servir chaud ou froid.



TARTELETTES PROVENÇALES, AU PISTOU

Quelques branches de basilic ; 1 gousse d'ail (facultatif). 2 œufs durs. Mayonnaise : 1 jaune d'œuf, moutarde, sel, poivre, 2 dl d'huile. Garniture : 2 œufs durs, feuilles de basilic.

Hacher 2 œufs durs et en garnir le fond des tartelettes. Piler le basilic avec l'ail ou le hacher et l'ajouter à la mayonnaise préparée suivant la recette indiquée plus haut. Napper de cette sauce les œufs hachés et décorer de feuilles de basilic et de rondelles d'œufs durs.



TARTELETTES AVEYRONNAISES, AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

150 g de roquefort ; 150 g de beurre ; 1/2 c à café de paprika ; 1 c à soupe de cognac ; 8 noix.

Ecraser en purée le roquefort avec le beurre. Assaisonner de paprika, ajouter le cognac et remplir les tartelettes de cette préparation. Décorer de cerneaux de noix.

Variante, moins forte : mélanger en proportions égales le beurre, le roquefort et les noix.



Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.