



Autre

Tartelettes aux canneberges et au brie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
150 grammes de brie (en tranches)
2 cuillères à soupe de sucre
200 grammes d'airelles
1 jaune d'oeuf (battu)
brin thym (quelques)
poignée cerfeuil
1 orange (jus)
1 pomme
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez à ébullition les canneberges avec le jus d'orange, le thym et le sucre. Faites ensuite ramollir les canneberges à feu doux. Épluchez et coupez la pomme en fines tranches.

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la pâte feuilletée en carrés et avec une forme ronde faites un bord dedans mais ne passez pas complètement à travers la pâte. Ainsi pendant la cuisson se forme un petit bord autour de la farce. Déposez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Répartissez un peu de brie au milieu de chaque carré. Versez dessus une cuillère de compote de canneberges puis quelques tranches de pomme. Aspergez avec de l'huile d'olive puis salez et poivrez. Badigeonnez les bords avec le jaune d'oeuf puis enfournez pour 20 minutes. Avant de servir décorez les tartelettes avec le cerfeuil.

Ustensiles de cuisine

Four

