



Mini tarte flambée poireaux, camembert, pruneaux



Pour une dizaine de mini tartes flambées:

Pâte à pain non levée:

- 90g de farine T55
- 2 cuillères à soupe d 'huile d'olive
- 5 cl d'eau tiède
- 1 pincée de sel fin

Placer la farine dans un saladier. Former un puits au centre et y verser le sel et l'huile. Travailler la pâte avec les doigts et malaxer cette préparation quelques minutes. Ajouter ensuite l'eau progressivement en mélangeant. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Ajouter un peu de farine si elle est collante puis former une boule.

Garniture :

- 2 gros poireaux
- 1/4 de camembert
- 5 pruneaux dénoyautés
- 100g de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- sel, poivre

Préchauffer le four à 230°C. Nettoyer les poireaux, les tailler en tronçons et les cuire à la vapeur. Etaler la pâte le plus finement possible puis découper dix disques à l'aide d'un verre. Battre le fromage blanc avec la crème, saler et poivrer généreusement puis étaler cette préparation sur les fonds de tarte. Garnir chaque tarte de poireaux. Déposer dessus une fine tranche de camembert et un demi pruneau. Saupoudrer de cannelle et enfourner en position basse pour 10 à 15min.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com