

Tartelettes croustillantes de saumon fumé à la crème de chèvre

pour 12 tartelettes

- 100g de saumon fumé
- 100g de chèvre frais
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 feuilles de brick
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du poivre.



■ Une petite tartelette fraîche et très croustillante.

Servir: En apéritif, avec un verre de Sancerre blanc.

Variation : Ajoutez de l'aneth ciselé, et utilisez du saumon frais passé au four, à la place du saumon fumé.

■ Préchauffer votre four à 180°C.

■ Coupez le saumon en petits morceaux, et mélangez les à la fourchettes dans un saladier avec la crème et le chèvre frais. Poivrez, filmez, et réservez au réfrigérateur.

■ Découpez 24 petits disques dans les feuilles de brick. Soudez les 2 à 2 avec de l'huile d'olive appliquée à l'aide d'un pinceau. Disposez les ensuite dans des moules, et enfournez pour 10 minutes.

■ Laissez refroidir les fonds de tarte, et remplissez les de crème de chèvre au saumon fumé.

Conseils

Vous pouvez faire à l'avance la crème de chèvre au saumon, et les fonds de tartelette en les réservant dans un endroit sec, mais ne faites l'assemblage qu'à la dernière minute pour garder tout le croustillant. Pas besoin de saler, le fromage et le saumon le sont déjà.