TARTELETTES AU CHORIZO

Lundi 17 Avril 2017

Comme je suis toujours en décalé d'une semaine, je tiens à vous souhaiter de joyeuses Pâques .

Cette recette correspond donc au lundi 10 avril

Tartelettes au chorizo : 6 tartelettes et 6pp-7 sp par part

-150 g de farine

-1 petit suisse 20 %

-30 g de beurre 41 %

-1/2 sachet de levure alsacienne

– 1 pincée de sel

-40 g de chiffonnade de chorizo

-20 g d’olives noires dénoyautées

-2 œufs moyens*

-200 g de crème à 4 %

-2 cuillerées à café de maïzena

-sel poivre

Préparer la pâte : dans le bol du mixeur, mettre la farine, le sel, la levure, le petit suisse et le beurre en morceaux. Rajouter 50 à75 ml d’eau froide pour obtenir une boule de pâte lisse à laisser reposer 1 heure au frais

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Foncer 6 moules à tartelettes avec la pâte étalée sur une feuille de papier sulfurisée ou un plan en silicone

Les garnir de chorizo et d’olives noires détaillées en rondelles

Délayer la maïzena dans un peu de crème puis rajouter à la totalité de crème

Fouetter ensemble les œufs, la crème maïzena, assaisonner et verser dans chaque tartelette

Enfourner 20 à 25 minutes

A servir immédiatement ou à réchauffer

Une fois froides, elles se congèlent très bien

Pour le repas du soir : salade batavia + 1 c à c d’huile (1pp- 1 sp) -1 tartelette au chorizo (6pp- 7 sp)-tomates au four (0pp- 0 sp)-1 yaourt chèvre 0 % (1 pp- 1 sp) -1 poire (0pp- 0

sp) .Total : 8pp- 9 sp

Très bon lundi et pas trop de chocolat ,ww les a vraiment taxés (lol)