



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Tartelette Brocolis & Gouda à l'Huile d'Olive

Recette proposée par :

Juliette du blog www.lamarmiteamalice.com

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 + 25 min

Temps de repos : 1h

Ingrédients pour 4 tartelettes :

- 130 g de farine
- **2.5 cl d'huile d'olive à l'ancienne**
- 1 oeuf
- 1 bonne pincée de sel

- 100 g de lardons
- 1 petite feuille de laurier
- 1 oignon rouge
- 20 cl de crème liquide
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 400 g de brocolis cuit vapeur
- 60 g de gouda
- **1 filet d'huile d'olive goût subtil au service**



Préparation :

• **Préparer la pâte :** mélanger la farine, l'huile d'olive, l'oeuf et le sel. Sabler du bout des doigts. Le mélange doit former une boule, si besoin ajouter un peu d'eau froide. Filmer et réserver au frais (au moins une heure).

Préparer l'appareil :

- Eplucher et émincer finement l'oignon. Le mettre dans une petite casserole avec les lardons et le laurier. Faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Verser la crème et le mascarpone, bien mélanger, couper le feu dès le début de l'ébullition et laisser refroidir complètement.
 - Egoutter en pressant bien les oignons et les lardons pour récupérer toute la crème (c'est là que je n'ai pas jeté mes lardons : ils ont fini dans des pâtes :)).
 - Battre cette crème avec l'oeuf, saler et poivrer (après avoir goûté, méfie toi des lardons qui ont déjà salé !).
- Etaler la pâte et foncer des moules à tartelettes ou des cercles. Piquer le fond à la



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Tartelette Brocolis & Gouda à l'Huile d'Olive (suite)

fourchette.

- Préchauffer le four T6 (180°C).
- Déposer des brocolis sur les fonds de tartelettes et parsemer de dés de gouda.
- Verser l'appareil par dessus et enfourner pour 25 minutes, sous surveillance.
- Déguster tiède, arrosé d'un petit filet d'huile d'olive au goût subtil.