

Cantal en tartelettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal](#) : 200 grs râpé

300 grs pâte à foncer

35 grs beurre

50 grs farine

1/4 L lait chaud

3 oeufs

1 Zeste de citron.

Préparation

Confectionnez sur la planche à pâtisserie une pâte à foncer brisée. Mettez en attente à reposer 2 ou 3 heures. Au moment du repas, pour obtenir la garniture, faites une béchamel lisse, suivant la recette de base n°21. Incorporez le fromage dans cette sauce en travaillant à la spatule, jusqu'à ce que l'appareil soit lisse et épais. Hors du feu, ajoutez l'oeuf entier, plus 1 jaune. Travaillez à nouveau. Abaissez la pâte à 3 mm au rouleau sur la planche farinée. Foncez des moules beurrés de 8 cm de diamètre. Piquez les fonds à la fourchette. Garnissez-les. Enfourez à four chaud (240°), durant 30 minutes. Servez très chaud.