

Mini-tartelette apéritive au Boursin Cuisine Curry Thaï

Type : Apéritif

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Difficulté : Facile

Ingrédients pour 24 mini-tartelettes :

- 1 pâte brisée
- 3 tranches de jambon de dinde
- 20 cl de crème liquide à 35 % de matières grasses
- 2 cuillères à soupe de Boursin Cuisine Curry Thaï

Préparation :

Dans une casserole, versez la crème liquide et rajoutez le Boursin Cuisine.

Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la crème dans un siphon en filtrant à l'aide d'un chinois.

Refermez le siphon et placez au frais au moins 1 heure.

Préchauffez le four à 180° C.

Déroulez la pâte brisée et avec un emporte pièce découpez des ronds de pâte de la taille de vos moules à mini-tartelettes.

Foncez les empreintes avec la pâte.

Faites cuire à blanc pendant environ 15 minutes.

Pendant ce temps, déchirez grossièrement les tranches de jambon de dinde et placez-les dans le bol du mixeur.

Mixez le jambon de dinde finement.

Une fois les fonds de tartelette cuits et refroidis, disposez dans le fond le jambon de dinde mixé.

Sortez le siphon du réfrigérateur et insérez 2 cartouches de gaz.

Secouez 2 à 3 fois verticalement.

Disposez la chantilly sur le jambon de dinde mixé.

Servez aussitôt.