

Tartelettes croustillantes courgette, roquefort et pignons

C'est l'été ... On profite des bonnes courgettes de saison (et si elles sont du jardin c'est encore mieux!) pour réaliser ces Tartelettes croustillantes courgette, roquefort et pignons. J'aime ces petites tartelettes que vous pouvez servir en apéritif ou en entrée avec une bonne salade et je les réalise avec des feuilles de brick en lieu et place d'une pâte brisée ou feuilletée; d'une part c'est plus simple et d'autre part le croquant craquant de la feuille de brick amène beaucoup de légèreté et de la gourmandise.



Tartelettes croustillantes courgette, roquefort et pignons

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#)

Matériel

- des moules à muffin en silicones; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



SUPER KITCHEN Lot de 2 Grand Moule à Muffins 6 Moules en Silicone Plaque à Muffins Anti-adhésif Moule à Pâtisserie pour Muffins, Cupcakes, Brownies, Pudding 27,8 x 19 x 5 cm (Gris)

- des billes en céramique pour la pâtisserie (ou des pois chiches secs); ; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



KitchenCraft - Billes de Cuisson en Céramique dans leur Pot en Plastique, 500 g - Couleur Beige

- éventuellement une mandoline pour obtenir de fines lamelles de courgettes bien régulières



7-en-1 Réglable Acier Inox Mandoline Cuisine Coupe Legume Multifonctions - Mandoline Professionnelle Cuisine - Trancheur de Légumes Manuel - Coupe Legume Carotte Concombre Râpe Fromage

Ingédients pour 6 tartelettes

- 12 feuilles de brick
- beurre fondu
- 40 g de pignons grillés (180° au four pendant 8mn)
- 70 g de crème fraiche épaisse
- une courgette
- 2 œufs
- sel, poivre
- encore quelques pignon pour la présentation

Préparation

- Coupez vos feuilles de brick en deux . Beurrez-les à l'aide d'un pinceau et superposez-les par deux , une demi sur une autre demi.



Beurrez les feuilles de brick

- Coupez les cotés de manière à garder le carré. Vous pouvez faire cuire à part les côtés restants dont vous n'avez pas besoin pour cette recette. C'est délicieux en accompagnement d'une salade.



Coupez les cotés de manière à former un carré

- Insérez les carrés ainsi formés dans vos empreintes à muffin et versez à l'intérieur les billes en céramique pour la pâtisserie (ou des pois chiches secs). Cuisez

au four 8 mn à 210° . .



Insérez les carrés ainsi formés dans vos empreintes à muffin et versez à l'intérieur les billes en céramique

- Réservez les tartelettes en feuille de brick déjà formées.



Réservez les tartelettes en feuille de brick déjà formées.

- Coupez la courgette en 4 et ôtez les pépins. Puis détaillez de très fines tranches au couteau ou à la mandoline.



Détaillez de très fines tranches de courgette au couteau ou à la mandoline.

- Portez à ébullition une casserole d'eau bouillante et plongez-y les tranches de courgette pendant 1 mn environ pour les ramollir. Plongez-les dans l'eau froide et égouttez-les sur un torchon propre. Réservez.



Blanchissez les tranches de courgette

- Mélangez les 100 g de crème fraîche épaisse, les 70 g de roquefort et 2 œufs. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Réservez dans un récipient et ajoutez les pignons au mélange.



Mélangez les 100 g de crème fraîche épaisse, les 70 g de roquefort et 2 œufs

- Replacez les tartelettes en feuille de brick dans les moules à muffin. Dans chaque petite tartelette versez deux à trois cuillérées à soupe de mélange crème, œuf, roquefort. Puis roulez des lamelles de courgettes sur elles mêmes et placez les dans les tartelettes. Enfournez 25 mn à 180°.



Puis roulez des lamelles de courgettes sur elles mêmes et placez les dans les tartelettes

- Servez dès la sortie du four.



Tartelettes croustillantes courgette, roquefort et pignons

Astuce: vous pouvez préparer tous les éléments à l'avance : crème au roquefort, tartelettes en feuilles de brick et lamelles de courgettes et assembler le tout juste avant cuisson.