

## TARTELETTE DE LEGUMES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Assez facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Réfrigération** : 4 heures



### Ingrédients pour 4 personnes

- **Pâte brisée**
- **150 g de fromage frais (saint moret)**
- **1 carotte**
- **60 g de céleri rave**
- **1 petit blanc de poireau**
- **20 g de gingembre frais**
- **10 cl de crème liquide**
- **2 feuilles de gélatine (4g)**
- **20 g de beurre**
- **Sel, poivre**

### Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (th 6)
2. Garnissez 4 moules à tartelette avec la pâte. Piquez le fond et enfournez-les pour 15 minutes de cuisson à blanc. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
3. Taillez les légumes en julienne. Dans une poêle faites revenir ces légumes à l'huile, 3 min. Salez, poivrez, versez 5 cl d'eau et laissez sur feu doux 5 min, les légumes doivent être fondants. Laissez refroidir.
4. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Dans une casserole, faites fondre le fromage avec la crème liquide. Hors du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée.
5. Répartissez les légumes froids dans les tartelettes, puis la crème au fromage. Placez au moins 4 h au frais. Sortez-les du réfrigérateur 30 min avant de servir.
6. Vous pouvez ajouter un peu de curry dans les légumes pendant la cuisson.

