

TARTELETTES AU FROMAGE

pour 12 petits moules d'un Ø d'env. 8 cm chacun, graissés et farinés

- 2 abaisses rectangulaires de pâte à gâteau (env. 42 x 25 cm) découper 12 rondelles d'un Ø d'env. 10 cm à l'emporte-pièce, fonder les moules graissés et farinés, piquer abondamment les fonds à la fourchette, mettre au frais

Appareil au fromage (pour 12 pièces)

- | | | |
|----------------|---------------------------|---|
| 200 g | d'appenzell doux | |
| 150 g | de fromage à raclette | passer à la râpe à bircher |
| 1 c. à soupe | de farine | ajouter, mélanger |
| 2 dl | de lait | |
| 1,8 dl | de crème ou de demi-crème | |
| 3 | œufs | |
| ¼ de c. à café | de sel | |
| un peu | de poivre et de muscade | bien mélanger le tout, mélanger avec le fromage, répartir sur les fonds de pâte |

Cuisson: env. 20 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 220°C.

Variante: remplacer l'appenzell par du tilsit doux et le fromage à raclette par du vacherin fribourgeois.

Tartelettes au fromage et à l'ananas (pour 12 pièces)

- | | | |
|----------------|--|--|
| 1 portion | d'appareil au fromage, (seul. 150 g d'appenzell) | |
| 1 boîte | d'ananas (env. 560 g), égoutté, en petits dés | |
| ¼ de c. à café | de poivre de Cayenne | mélanger le tout, préparer et cuire selon la recette ci-dessus |

Tartelettes au fromage et aux légumes (pour 12 pièces)

- | | | |
|-------------|--|---|
| 1 portion | d'appareil au fromage, (seul. 150 g d'appenzell) | |
| 1 | potimonde (env. 80 g), grossièrement râpée | |
| 1 | courgette (env. 120 g), grossièrement râpée | mélanger le tout |
| ½ c. à café | de sel | saler, préparer et cuire selon la recette ci-dessus |

Version allégée: utiliser de l'appenzell salé ¼ gras, remplacer le fromage

