



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartelette de pot au feu vapeur .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- ½ navet
- ½ pâte feuilletée
- 2 carottes
- 2 oignons nouveaux
- 2 poireaux
- Crème légère épaisse
- Gruyère râpé
- Quelques lardons

- Emincer les légumes en fines lamelles ou dés
- Placer dans le cuiseur vapeur au micro-ondes pendant 6-7 minutes
- Découper la pâte feuilletée en prenant la taille des moules à tartelettes
- Piquer la pâte feuilletée avec une fourchette et l'insérer dans le moule
- Mélanger les lardons et les légumes cuits à la vapeur
- Incorporer la crème légère épaisse et parsemer de gruyère râpé
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes

Déco : Déposer cette tartelette sur une fondue de poireaux



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs