

TARTELETTES AU KAKI PERSIMON ET A LA FOURME D'AMBERT

Ingrédient pour 4 personnes :

- *1 pâte brisée
- *1 kaki Persimon
- *1 oeuf entier+1 jaune
- *125 ml de crème liquide
- *125 ml de lait
- *sel/poivre/muscade
- *1/4 de tranche de Fourme d'Ambert

Préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Beurrez les cercles à tartelettes.

Foncez la pâte.

Lavez le kaki et le couper en fines tranches, puis recoupez-le en dés.

Coupez aussi des petits morceaux de Fourme d'Ambert.

Garnir les fonds de tartelettes.

Préparez l'appareil à quiche, battre les œufs avec la crème, le lait, le sel, le poivre et la muscade.

Remplir les tartelettes avec l'appareil, puis cuire au four 20 mn à 200°C.

Décerclez les tartelettes à mi-cuisson.