



TARTELETTE GOURMET AU BRIE ET À LA POIRE

SERVIE AVEC UNE SALADE AU JAMBON CRU ET AUX POIS MANGE-TOUT



Poire



Brie de chèvre *



Noix



Thym frais *



Oignon rouge



Jambon cru *



Œuf de poule élevée en plein air *



Crème liquide *



Tartelette



Pois mange-tout *



Mélange de salades de luxe à l'aneth *

45-50 min

Défi culinaire

À consommer dans les 5 jours

Aujourd'hui au menu : une tartelette au brie de chèvre, un nouvel ingrédient dans votre box ! Ce fromage à texture crémeuse, comme le brie que l'on connaît tous, a le goût incontournable du fromage de chèvre. Ce soir, il sert comme garniture pour la tartelette, associé avec le goût sucré de la poire, c'est un succès garanti ! En accompagnement vous servirez une salade avec du jambon croustillant, qui, quant à lui, apportera une note salée au plat.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Bol, petit bol, saladier, fouet, plat à four, 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, poêle et petite casserole.

Recette de tartelette gourmet au brie et à la poire : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 210 degrés. Épluchez la moitié de la **poire**, retirez le trognon et coupez la **poire** en fines tranches. Coupez le **brie de chèvre** en fines tranches et concassez les **noix**. Retirez les feuilles de **thym** des brins puis émincez l'**oignon rouge**. Disposez les tranches de **jambon cru** sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.



4 CUIRE LA POIRE ET LES POIS

Pendant ce temps, dans une petite casserole, portez beaucoup d'eau à ébullition pour les **pois mange-tout**. Faites-les cuire 4 à 6 minutes. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Pendant ce temps, dans une poêle, faites chauffer ½ cs de beurre par personne à feu moyen et faites-y dorer les tranches de **poire pelées** 5 minutes de chaque côté.

★**CONSEIL** : Évitez le gaspillage en récupérant les blancs d'œuf. Vous pouvez en faire une omelette le lendemain, par exemple.



2 GARNIR LES TARTELETTES

Séparez les **jaunes** des **blancs d'œufs** ★, vous n'avez besoin que des **jaunes**. Dans un bol, mélangez les **jaunes d'œufs** avec 1 cs de **crème liquide** par personne ainsi que la moitié du **thym**. Salez et poivrez. Fourrez les tartelettes alternativement avec une tranche de **brie** et une tranche de **poire non pelée**. Parsemez les tartelettes de la moitié des **noix**.



5 PRÉPARER LA SALADE

Dans un petit bol, mélangez au fouet la moutarde et le vinaigre de vin blanc jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez l'huile d'olive vierge extra graduellement en remuant, puis salez et poivrez. Ajoutez l'**oignon rouge émincé** à la vinaigrette. Dans un saladier, mélangez le **mélange de salades à l'aneth** aux **pois mange-tout**.



3 ENFOURNER

Placez les **tartelettes** sur une autre plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Versez le **mélange d'œufs** dans les **tartelettes**, puis saupoudrez-les du reste du **thym**. Enfourez-les 20 à 25 minutes. Après 10 minutes de cuisson, nappez chaque tartelette avec ½ cs de miel. Lors des 10 dernières minutes, enfourez les tranches de **jambon cru** également.



6 SERVIR

Servez la **salade** et assaisonnez avec la vinaigrette, à votre goût. Disposez les **tranches de poire** sur la **salade** et placez la **tartelette** à côté. Émiettez le **jambon cru** sur la **salade**, enfin garnissez le tout de **noix**.

★**CONSEIL** : Vous pouvez facilement séparer un œuf en le cassant doucement en deux, puis en versant le jaune plusieurs fois d'une coquille à l'autre. Veillez à toujours laisser couler un peu de blanc d'œuf, en dehors de la coquille, jusqu'à ce qu'il n'en reste que le jaune d'œuf.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Poire (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Brie de chèvre (g) 7) *	75	150	225	300	375	450
Noix (g) 8) 19) 25)	10	20	30	40	50	60
Thym frais (g) *	5	10	15	20	25	30
Oignon rouge (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Jambon cru (g) 1) *	25	50	75	100	125	150
Vrije-uitloepi (pc) 3) *	1	2	3	4	5	6
Crème liquide (cs) 7) *	1	2	3	4	5	6
Tartelette (pc) 1) 7) 13)	1	2	3	4	5	6
Pois mange-tout (g) *	50	100	150	200	250	300
Mélange de salades de luxe à l'aneth (g) 23) *	40	80	120	160	200	240

À ajouter vous-même

Miel (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Moutarde (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre de vin blanc (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive vierge extra (cs)	1½	3	4½	6	7½	9
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	4628 / 1106	925 / 221
Lipides (g)	85	17
Dont saturés (g)	39,7	7,9
Glucides (g)	46	9
Dont sucres (g)	18,7	3,7
Fibres (g)	6	1
Protéines (g)	37	7
Sel (g)	3,1	0,6

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) (Euf) 7) Lait/lactose 8) Fruits à coque 13) Lupin
Peut contenir des traces de : 19) Arachide 23) Céleri 25) Sésame

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !

#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien +352 691 790 045 (LU).