



- ✓ **Préparation** : 30 min
- ✓ **Cuisson** : 30 à 35 min
- ✓ **Repos** : 1 h

✓ **Ingrédients** pour 16 mini-tartelettes

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel froid
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuil. à soupe d'eau froide

Pour la garniture :

- 150 g de confit d'oignons des Cévennes® (L'Épicurien)
- 75 g de roquefort
- 8 cerneaux de noix
- 2 œufs
- 150 ml de crème fraîche



✓ **Préparation :**

1. Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et incorporez-le du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.
2. Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer pendant 1 h au frais.
3. Préchauffez le four à 180°C. Sortez la pâte du réfrigérateur et attendez 5 min avant de l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné. Découpez 16 cercles et garnissez 16 moules à mini-tartelette beurrés et farinés. Piquez les fonds de tarte avec une fourchette et remplissez de haricots secs ou de billes de cuisson. Faites cuire la pâte à blanc pendant 15 min.
4. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
5. Répartissez le confit d'oignon dans les fonds de tarte et émiettez le roquefort par-dessus. Ajoutez les cerneaux de noix grossièrement hachés et versez l'appareil aux œufs.
6. Enfournez pour 15 à 20 min de cuisson. Servez chaud ou tiède à l'apéritif.