



Mini Snack Tartelettes HUG au Cantadou, pommes de terre et lard

Une idée apéritif HUG exclusive – en collaboration avec



Recette pour environ 50 Mini Snack Tartelettes / Mini Tartelettes Universal HUG

Ingrédients

- 300 g de purée de pommes de terre (préparée à partir de poudre ou de flocons)
- 150 g de Cantadou aux fines herbes
- 6 tranches de lard pour le petit-déjeuner
- 10 g de beurre
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- sel et poivre fraîchement moulu



Préparation:

Préparer la purée de pommes de terre à partir de poudre ou de flocons. Ajouter le Cantadou. Couper le lard en petits dés et le faire rissoler dans le beurre. Hacher finement l'oignon et l'ail, les faire revenir rapidement avec le lard. Verser le tout sur la préparation de pommes de terre. Y mélanger le jaune d'œuf, saler et poivrer. Garnir les tartelettes soit avec une poche à douille soit avec une cuillère. Les faire cuire au four à env. 180° C pendant 10 à 15 minutes. Servir tiède.

Conseil:

La purée faite à partir de poudre peut être remplacée par de la vraie purée, préparée avec un peu plus de lait.

Variation: remplacer le lard par du basilic haché ou de l'ail des ours (végétarien).

