



Tartelettes vaudoises HUG

Recette pour 10 à 15 tartelettes snack / universelles HUG 7 cm

Ingrédients

- 1 saucisson vaudois (400 à 500 g)
- environ 1 kg de poireaux
- 2 échalotes
- 1 dl de vin blanc
- 3 dl de crème (ou mélange de fromage blanc et de crème ou de fromage blanc et de lait)
- 3 oeufs
- 100 g de gruyère
- sel, poivre, muscade
- beurre



Préparation

Laver les poireaux et les couper en fins morceaux d'environ 1 cm de longueur. Hacher finement les échalotes et les faire cuire à l'étuvée avec les poireaux dans le beurre.

Ajouter le vin blanc et faire bouillonner très faiblement.

Enlever la peau du saucisson et le couper en fines rondelles. Variante: couper la viande en petits dés ou l'émietter grossièrement et la faire légèrement revenir.

Mélanger les oeufs et les produits laitiers choisis (en fonction du budget et de la teneur en calories). Râper le gruyère et l'ajouter. Assaisonner le tout avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

Garnir les tartelettes HUG avec les rondelles ou les petits morceaux de saucisson. Y répartir les poireaux refroidis et bien égouttés. Verser la sauce, parsemer éventuellement du gruyère sur les tartelettes et faire gratiner de suite.

Variantes: pour la garniture, utiliser des saucisses à griller à la place du saucisson ou, pour les végétariens, préparer des petits gâteaux au poireau sans viande. Comme pour le papet vaudois d'origine, on peut également faire cuire des petits dés de pomme de terre (en plus du poireau).

