

Mini-Tatin de Poireaux à la Coppa et Fromage Corse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	3
- CRÈME FRAICHE	5 cl
- PÂTE BRISEE	1
- PARMESAN RAPE	25g
- FROMAGE CORSE (BREBIS)	100g
- COPPA	100g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Râpez la tomme de brebis Corse.
- Coupez les poireaux en julienne et faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Lorsqu'ils sont tendres, arrosez-les de crème fraîche et laissez épaissir.
- Dans des moules à tartelette, tapissez le fond de papier sulfurisé puis saupoudrez de parmesan.
- Répartissez ensuite les poireaux puis du fromage de brebis râpé. Recouvrez avec la pâte brisée. Piquez-la avec une fourchette.
- Enfourniez pendant 20 minutes.
- Démoulez délicatement et retournez la tatin.
- Servez sans attendre.

