

# TARTELETTES AUX ŒUFS DE CAILLE

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 minutes



Pour 8 personnes

80 g de beurre

1 1/2 c.s. d'huile

200 g de farine

2 c.s. d'eau

1 c.c. de sucre

sel

La garniture

200 g d'œufs de lump (ou de caviar)

20 œufs de caille

25 cl de crème fraîche

un bouquet de ciboulette

sel - poivre

8 moules à tartelettes de 10 cm Ø



Champagne brut.

*pâte.  
feuilletée  
de pâte*

tamisée avec le sucre et le sel. Faites un puits et versez-y le beurre et l'huile. Frottez avec la paume des mains pour obtenir un mélange sablé.

- Mouillez avec l'eau et pétrissez rapidement sur une planche farinée. Ajoutez un peu de farine si la pâte vous semble trop molle. Roulez-la en boule et mettez au réfrigérateur 1 heure environ, enveloppée d'une feuille d'aluminium ménager.
- Préchauffez le four à 180°, thermostat 5, four modéré.
- Pour chaque tartelette prenez gros comme un œuf de pâte et étalez-la à la main dans les moules. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette.
- Cuisez au four 12 à 15 minutes, la pâte doit être à peine colorée.
- Laissez en attente jusqu'à refroidissement total.

(Ces fonds se conservent parfaitement 2 ou 3 jours dans une boîte étanche.)

- Une demi-heure avant de servir, cuisez les œufs de caille 2 minutes à peine dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les à l'écumoire, rincez-les à l'eau froide et égalez-les.
- Fouettez la crème avec 2 c.s. d'eau glacée, du sel et du poivre.
- Répartissez les œufs de lump rincés dans les fonds de tartelettes, posez au centre une bonne cuiller de crème fouettée, puis des œufs de cailles coupés en deux. Salez et poivrez légèrement, décorez de ciboulette ciselée.

- Placez le beurre près d'une source de chaleur pour le ramollir.
- Mettez dans un grand bol la farine