

Quichettes au pesto d'ail des ours



“ Jolies et délicieuses, ces tartelettes ont été préparées avec un pesto au parmesan et aux pignons à l'ail des ours au printemps 2012 pour le déménagement d'Élo et Marianno. ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 tartelettes de 10 cm de diamètre) :

- 200 à 250 g de [pâte brisée](#)
- 50 à 100 ml de [pesto à l'ail des ours \(pignons et parmesan\)](#)
- 200 g yaourt nature (vache, chèvre ou brebis)
- 4 œufs + 1 jaune
- 6 c. à thé de chapelure
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Préchauffez le four à 220°C.

Étalez la pâte brisée sur le plan de travail. A l'aide d'un emporte-pièce, prélevez 12 cercles de 10 cm de pâte. Déposez-les dans les empreintes d'un moule pour 12 tartelettes ([ici un moule à 12 empreintes pour tartelettes Flexipan de chez Guy Demarle déposée sur une plaque de cuisson perforée en aluminium](#)). Piquez les 12 fonds de tartelettes à la fourchette en plastique puis conservez le moule au frais le temps de préparer la garniture.

Battez les œufs avec le yaourt et le pesto à l'ail des ours (*la quantité en pesto dépend de votre goût... sachant que celui-ci s'atténuera pendant la cuisson !*). Assaisonnez. Versez ce mélange sur les fonds de pâte refroidis. Répartissez la chapelure. Assaisonnez.

Enfournez, la plaque à 220°C dans le bas du four pendant 10 minutes. Réduisez la température du four et cuire encore 15 à 20 minutes à 180-190°C. Si le dessus des tartelettes venait à brunir, recouvrez-les d'une feuille de papier aluminium ou de papier sulfurisé.

Laissez tiédir puis démoulez les tartelettes. Déposez-les sur une grille avant de les déguster.

Et Que Dire De Plus ?

- Recette de [pesto d'ail des ours au parmesan et aux amandes \(ou pignons\)](#).
- Remplacez le yaourt par de la brousse, de la ricotta ou de la faisselle.
- Tout savoir sur les [l'ail des ours](#).