

Tartelettes aux yaourt de chèvre, tiges et feuilles d'ail des ours et pignons



“ Les tartelettes dégustées entre amis suite à une agréable balade en Allemagne... sous la pluie. ” ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 tartelettes de 10 cm de diamètre) :

- 200 à 250 g de [pâte brisée](#)
- 75 g de [tiges et feuilles d'ail des ours](#)
- 200 à 250 ml de yaourt nature de chèvre
- 4 œufs + 1 jaune
- 48 pignons de pins
- 48 baies roses
- 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.

Rincez les tiges et feuilles d'ail des ours. Émincez-les. Réservez. Battez les œufs et le jaune d'œuf avec le yaourt de chèvre. Assaisonnez. Réservez.

Sur chaque fond de tartelette refroidi, répartissez dans l'ordre : les tiges et feuilles d'ail des ours, les pignons, le mélange d'œufs et de yaourt de chèvre, puis les baies roses. Salez. Arrosez chaque tartelette d'un léger filet d'huile d'olive.

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 ?

- Remplacez le yaourt de chèvre par du yaourt de vache ou de brebis.
- Pourquoi ne pas faire griller les pignons à sec ?
- Tout savoir sur les [l'ail des ours](#).