



Tartelettes au hofschincken et à l'œuf



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée
6 moules à tartelettes
1 noisette de beurre
6 œufs
6 tranches de jambon de ferme

Méthode de préparation

- 1.** Divisez la pâte brisée en 6 parts.
- 2.** Beurrez les moules à tartelettes et couvrez-les de pâte. Perforez les petits fonds de pâte à la fourchette. Faites-les cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Cassez un œuf sur chaque tartelette et ajoutez un peu de hofschincken. Enfournerez pour ± 10 minutes de plus.