



Tartelette au brie de Damme aux fleurs et canneberges



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 peau de pâte sablée
- 120 grammes de brie de Damme (aux fleurs)
- 30 grammes de fromage bleu
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 bouquet ciboulette (ou d'aneth, ciselé(e))
- 1 tasse d'airelles fraîches
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

- 1.** Beurrez 6 petits moules ou 12 mini-moules à tartelettes. Découpez de petits disques dans la pâte brisée pour en recouvrir les moules à tartelettes.
- 2.** Coupez le brie de Damme et le bleu en petits cubes, mélangez-les avec la crème et répartissez-les sur la pâte. Parsemez de ciboulette ou d'aneth.
- 3.** Dans un poêlon, portez les canneberges, le sucre et le jus de citron à ébullition. Laissez réduire quelques instants et laissez refroidir. Répartissez ce mélange sur celui au fromage.
- 4.** Laissez cuire pendant $\pm$ 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Servez les biscuits chauds ou tièdes.