



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

TARTELETTE SERPENTIN COURGETTE ET RADIS ENTRÉE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **25 min**

Temps de cuisson : **13 min**

Ingrédients

Pour la pâte sablée anti-gaspi

– 125 g de chapelure de pain rassis

– 60 g de beurre

– 1 œuf

– ½ sachet de levure chimique

Pour la garniture

– 4 portions de Vache qui rit

– 2 petites courgettes fines

– 4 radis

– Fleur de sel

Préparation

- 1 Commencez par préparer la pâte : dans un saladier, mélangez la chapelure avec le beurre ramolli, l'œuf battu et la levure chimique. Malaxez bien les ingrédients, formez un boudin de pâte, enveloppez-le de film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur.
- 2 Avec un rasoir à légumes ou une mandoline, taillez de longues bandes de courgettes. Faites-les cuire 1 minute à la vapeur et rafraîchissez-les dans de l'eau fraîche. Séchez-les, assaisonnez-les légèrement de fleur de sel et enroulez-les pour former 4 serpentins. Confectionnez également des copeaux de radis.
- 3 Préchauffez le four à 200°C. Coupez des disques de pâte de 5 mm d'épaisseur et déposez-les dans des cercles à pâtisserie si vous souhaitez des sablés aux contours réguliers ou simplement sur une plaque à pâtisserie antiadhésive ou recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 12 minutes et laissez refroidir les fonds de pâte.
- 4 Tartinez généreusement chaque sablé avec de La Vache qui rit, déposez le serpentin de courgettes puis les copeaux de radis et servez aussitôt.

Sur le même principe, vous pouvez réaliser cette tartelette serpentins avec des lamelles de carottes.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

