

Les trois tartelettes

Réalisation de l'appareil (pour 6 tartelettes) :

- 3 oeufs
- 50 g de mozzarella râpée
- 5 cl de crème – 4 ou – 12% de MG
- 10 g de maizena (pas obligatoire)
- 3 tortillas de blé

Garniture pour 2 tartelettes façon Lorraine :

- ¼ d'une tranche de jambon blanc découpé dégraissé
- 10 g de bacon



Garniture pour 2 tartelettes à la dijonnaise :

- 1 càc de concentré de tomate
- 1 càc de moutarde à l'ancienne
- ¼ d'une tranche de jambon blanc découpé dégraissé
- 1 tomate cerise

Garniture pour 2 tartelettes végétariennes :

- Un petit peu de courgette épépinée
- 1 tomate cerise
- curry

Réalisation :

- 1/ Mélanger tous les ingrédients composant l'appareil
- 2/ Dans une tortilla, découper deux cercles afin de les faire rentrer dans un moule à muffins. Recommencer 2 fois afin de garnir 6 moules.
- 3/ Remplir chaque moule avec la garniture voulue.
- 4/ Enfourner à 170 °C pendant 25 à 30 minutes.

Bonne dégustation !!!! 