



MINI-TARTELETTE POMME, CHÈVRE ET ANDOUILLETTE



INGRÉDIENTS

- 50 mini-fonds de tartelette précuits non sucrés
- 1,5 kg de pommes à compote
- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 400 g de fromage de chèvre
- 500 g d'andouillette de Guémené
- 3 pommes Tasty Granny
- 5 cl de jus de citron
- Poivre et fleur de sel

POUR 50
PIÈCES

PRÉPARATION

1. Réaliser la compote de pommes :

Éplucher, épépiner et tailler les pommes. Cuire avec le beurre, le sucre et l'eau, à couvert et à feu doux, jusqu'à obtenir des pommes fondantes. Écraser grossièrement. Laisser refroidir.

2. Préparer le chèvre :

Émietter le fromage de chèvre en petits morceaux réguliers. Réserver au froid.

3. Préparer l'andouillette :

Tailler 50 petites tranches régulières. Réserver au froid. Snacker rapidement à la poêle chaude au moment de l'envoi.

4. Préparer la Tasty Granny :

Laver, sécher et tailler en julienne très fine. Citronner légèrement et réserver au frais.

5. Montage :

Garnir chaque fond avec environ 25 à 30 g de compote. Ajouter environ 8 g de chèvre émietté. Réchauffer si nécessaire, déposer une tranche d'andouillette snackée et terminer par une petite quantité de julienne de Tasty Granny.