

TARTELETTES AUX POILS DE CAROTTES

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes Cuisson : 12 minutes

- de 5€



Ustensiles :

- 1 four
- 1 bol
- 1 économe

Ingrédients :

- 5 carottes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de fromage blanc
- Sel et poivre

Votre moitié (de sexe masculin ou féminin) a une fâcheuse tendance à piquer lorsque vous l'embrassez fougueusement ? Et cela vous irrite quelque peu (au propre comme au figuré). Mais comment aborder cette conversation houleuse sans la piquer au vif ?

Voici une recette un poil audacieuse qui vous permettra d'aborder le sujet sans provoquer de déconvenues !

1. Tout d'abord préchauffez votre four à 180° degré/th. 6. Puis prenez un rouleau de pâte feuilletée. Etalez-la sur votre plan de travail (ou sur votre bureau si votre cuisine ne vous permet pas ce luxe) ! N'oubliez pas il vous faut aborder un sujet épineux, alors piquez avec une fourchette la pâte pour lui éviter de gonfler !

2. Cherchez dans vos placards un objet de forme circulaire qui pourrait vous permettre de détailler cette pâte en rond... et allez y, faites des petits ronds en veillant à replier les bord pour pouvoir contenir la garniture.

3. Badigeonnez ces petites tartes d'un peu d'huile. Puis, enfoncez-les bien au fond de votre four pendant 10 min le temps que la pâte feuilletée soit...feuilletée !

4. Pendant ce temps, faites des poils de carottes ! A défaut d'une râpe, l'économe peut s'avérer utile !

5. Mélangez-les avec le fromage blanc, le sel et le poivre dans un bol et garnissez vos tartelettes tout juste sorties du four. Mmmh, humez la bonne odeur qui s'en dégage !

6. Terminez la cuisson de ces tartelettes pendant 2 minutes au four. Voilà c'est prêt ! Grâce à ces tartelettes vous pouvez aborder le délicat sujet sans avoir la crainte de mettre les pieds dans le plat et de vexer votre chère moitié !