



Tartelettes de langue de boeuf sur lit de châtaignes

Pour 4 personnes :
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :
600 g de langue de boeuf cuite au court-bouillon
500 g de châtaignes prêtes à cuire
8 ronds de pâte filo de 8 cm de diamètre
3/4 de litre de bouillon de légumes
5 cl de crème fraîche
40 g de beurre
1 bouquet garni
Sel et poivre

Valeur énergétique : 847 kcal/personne / 3 540 kJ/personne

Réchauffez les châtaignes dans le bouillon filtré. Ecrasez-les au presse-purée, incorporez le beurre, salez, poivrez et mélangez vigoureusement pour obtenir un mélange crémeux. Préchauffez le four à 240° C (Th. 8). Coupez la langue en fines lamelles. Faites dorer les ronds de pâte filo légèrement beurrés sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé puis confectionnez les tartelettes sur cette même plaque : superposez deux ronds de pâte, déposez une c. à soupe de purée de châtaignes, des lamelles de langue et une noisette de crème fraîche. Mettez les tartelettes 3 min. au four. Dégustez les tartelettes chaudes ou tièdes, accompagnées d'une salade de mâche.

Source CIV (Centre d'Information des Viandes)

