

TARTELETTES FEUILLETÉES AUX TÊTES DE VIOLONS, AIL NOIR ET CHEDDAR FUMÉ

8 portions

INGRÉDIENTS

2 feuilles de pâte feuilletée du commerce, décongelées
300g de têtes de violon blanchies
2 c. à soupe de crème d'ail noir d'Ail en Noir et Blanc
1 c. à thé de moutarde de Dijon
150g de cheddar fumé, défait en petits morceaux
1 œuf battu (pour la dorure)

INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE

quelques oignons perlés marinés (voir la note)
quelques feuilles de thym citronné
quelques feuilles d'estragon, ciselées
fleur de sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 400°F. Séparer les pâtes feuilletées décongelées en 4 carrés égaux pour créer 8 tartelettes. Déposer les pâtes sur une ou deux plaques chemisées d'un papier parchemin. À l'aide d'un petit couteau, faire une légère entaille sur le pourtour de la pâte à 1cm du bord sans transpercer complètement. Piquer toute la surface intérieure des carrés à l'aide d'une fourchette. Réserver au réfrigérateur le temps de préparer le reste des ingrédients.

Mélanger la crème d'ail noir et la moutarde dans un petit bol et réserver. Rincer et blanchir les têtes de violon 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Rincer à grande eau froide et bien égoutter. Éponger au besoin. Badigeonner le contour des carrés d'œuf battu. Garnir la pâte de crème d'ail noir puis diviser également les têtes de violons entre les tartelettes. Ajouter les morceaux de cheddar fumé. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Garnir les tartelettes encore chaudes d'oignons rouges perlés marinés et d'herbes fraîches. Terminer avec une pincée de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre. Servir immédiatement.

NOTES

Les magnifiques asperges du Québec feront de parfaites substitues lorsque les têtes de violons ne sont plus de saison. En lamelles, en rubans ou entières ce sera délicieux.

Voici une marche à suivre pour réaliser une marinade express de petits oignons rouges perlés. Tout autre marinade du même type feront également l'affaire.

OIGNONS ROUGES PERLÉS MARINÉS

INGRÉDIENTS

100g de petits oignons perlés rouges, pelés et tranchés finement

1/2 tasse de vinaigre de vin rouge

1/2 tasse d'eau

1/2 tasse de sucre

1 c. à soupe de sel

1/2 c. à soupe de sumac

quelques grains de poivre

quelques graines de moutarde

PRÉPARATION

Combiner l'eau, le vinaigre, le sucre, le sel et les aromates dans une petite casserole et porter à ébullition. Laisser mijoter 5 minutes. Placer les oignons dans un contenant en verre et verser le liquide bouillant. Laisser mariner au minimum 20 minutes. Les échalotes marinées se conservent dans la marinade au moins un mois dans un contenant refermable hermétiquement.