

## Petites tartes au concombre, roquefort, huile de noix et paprika



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 8 personnes

**Préparation :** 30 mn

**Cuisson :** 30 mn

*Si vous n'avez pas d'huile de noix, utilisez de l'huile d'olive. Si vous utilisez du paprika doux, vous pouvez en mettre plus mais s'il est piquant, n'en mettez pas trop pour ne pas trop charger en saveurs!*

Recette proposée par : De la Fourchette aux Papilles Estomaquées...

### Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 petit concombre
- 150 g de roquefort
- chapelure
- huile de noix
- paprika
- poivre
- 12 noix

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 220°C.
- 2 Rincez le concombre et coupez-le en 48 tranches fines. Hachez finement le roquefort.
- 3 Abaissez la pâte brisée. Si vous l'avez achetée, donnez-lui un coup de rouleau à pâte pour l'agrandir de 3 à 4 centimètres de diamètre. Avec un emporte-pièce, coupez 24 cercles de 7,5 centimètres. Déposez-les dans un moule de 24 tartelettes.
- 4 Répartissez dans chaque tartelette, les couches suivantes d'ingrédients : roquefort, tranche de concombre, roquefort et tranche de concombre. Pour finir, déposez une toute petite pincée de paprika, une pincée de chapelure et  $\frac{1}{2}$  cuillère à thé d'huile de noix.
- 5 Enfournez 10 minutes à 220°C. Réduisez la température à 190°C et poursuivez la cuisson encore 20 minutes, le temps que la pâte soit bien dorée.
- 6 Laissez refroidir, démoulez et servez avec une demie noix entière ou concassée !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

