

Tartelettes à l'américaine



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 5 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Tartelettes fines et savoureuses pour un apéritif festif!

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 bocal de sauce tomate
- 200 g de champignons frais de paris
- 100 g de crevettes décortiquées
- 2 cs de crème fraîche
- 1 goutte de tabasco
- 1 goutte de worcestershire

Préparation

- 1 Étalez votre pâte. Découpez les tartelettes à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce.
- 2 Garnissez les moules à tartelettes de la pâte et piquez-en le fond.
- 3 Découpez des ronds de la même taille dans du papier sulfurisé. Posez-les sur les tartelettes et garnissez-les de haricots en grain.
- 4 Faites cuire vos tartelettes à blanc dans un four à 220°.
- 5 Pendant ce temps, préparez votre sauce à l'américaine : versez votre sauce tomate dans une casserole, ajoutez-y 2 cuillères à soupe de crème fraîche, puis les champignons égouttés ainsi que les crevettes. Finissez par le tabasco et le worcestershire.
- 6 Au moment de servir, les fonds de tartelettes sont tièdes et la sauce est chaude. Garnissez les tartelettes de votre sauce à l'américaine, saupoudrez vos tartelettes de persil finement ciselé et servez aussitôt! Bon apéritif!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

