

Tartelettes de langue de bœuf sur lit de châtaignes

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de langue de bœuf 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



Préparation

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

- 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 (thermostat 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 cuillère à soupe de purée de châtaignes, des lamelles de langue et une noisette de crème fraîche.
- Mettez les tartelettes 3 minutes au four.
- Dégustez les tartelettes chaudes ou tièdes, accompagnées d'une salade de mâche.