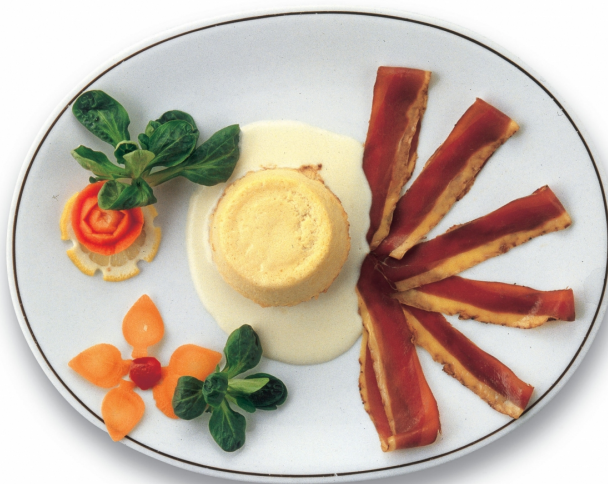


MINI-TARTES AU CHOU-FLEUR AVEC SAUCE DE MONTASIO ET SPECK D'OIE



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chou-fleur cuit à l'eau
- 80 g de crème fraîche
- 50 g de Montasio stagionato (vieux) râpé
- 3 œufs entiers
- 100 g de speck d'oie fumé
- Sel

Pour la sauce de Montasio

- 200 g de Montasio fresco (frais)
- 3 dL de lait
- 20 g de farine
- 20 g de beurre
- Noix de muscade

Descrizione:

Mixez le chou-fleur avec le Montasio, la crème, les œufs et le sel selon vos besoins. Beurrez les moules, versez le mélange dans les moules et faites cuire au bain-marie à 180 °C pendant une demi-heure. Recouvrez les moules de papier d'aluminium et faites-les cuire encore une demi-heure. Pour préparer la sauce de Montasio, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, ajoutez le lait tiède et enfin le Montasio frais coupé en dés. Retirez les tartes du four et les placer sur une assiette chaude. Garnissez de sauce de Montasio et de speck d'oie fumé. Servez chaud.