

Petites tartelettes aux herbes



4X personnes • Facile • Préparation 20 mn • Cuisson 10 mn



Ingédients

- ✓ 8 tranches de **Pain tranché Loprofin**
- ✓ 3 c. à soupe de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 3 c. à soupe d'eau
- ✓ 1 c. à café de persil haché
- ✓ 1 c. à café de ciboulette hachée
- ✓ ½ c. à café de thym haché
- ✓ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 c. à soupe de **Farine Loprofin**
- ✓ 1 brique de **SNO-PRO Loprofin** à température ambiante (soit 200 mL)
- ✓ 1/3 c. à café de noix de muscade
- ✓ 2 c. à soupe de jus de citron
- ✓ Sel et poivre



Préparation

Préchauffer le four à 210°C.

Verser 2 c. à soupe de **Farine Loprofin** dans une casserole contenant le **SNO-PRO Loprofin** en fouettant. Porter à ébullition. Retirer le mélange du feu puis ajouter sel, poivre, noix de muscade et le jus de citron.

Aplatir les 8 tranches de **Pain tranché Loprofin** à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et les badigeonner d'huile d'olive.

Disposer les tranches de **Pain tranché Loprofin** aplaties dans des moules à muffins et découper les contours à l'aide d'un emporte-pièce.

Dans un saladier à part, mélanger le **Substitut d'œuf Loprofin** et l'eau, puis y ajouter le premier mélange. Saler, poivrer et ajouter les herbes.

Garnir les tartelettes du mélange. Enfourner et cuire pendant 10 à 15 mn.

ASTUCE Toque Chef: Servir chaud accompagné d'une salade mélangée.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
238 kcal	0,48 g	15 mg	18 mg	5 mg	25 mg	22 mg	10 mg	
		3/4 part	3/4 part	1/2 part	1/2 part	1 part		