



TARTELETTE AU PONT-L'ÉVÊQUE, POIREAUX ET CAROTTES DE CRÉANCES

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★☆☆☆

Préparation : 🕒 15 mins

Cuisson : 🕒 15 mins

Ingrédients :

- 4 Pont-l'Évêque
- 4 carottes de Créances
- 2 poireaux de Créances
- 2 belles endives
- 200g de crème liquide de Normandie

Préparation

Retirez délicatement l'intérieur du Pont-l'Évêque à l'aide d'un couteau et d'une cuillère, puis nettoyez les carottes et poireaux avant de les couper en sifflet.

Blanchissez-les à l'eau bouillante salée quelques minutes. Retirez-les et réservez.

Mettez la crème liquide et l'intérieur du Pont-l'Évêque dans une casserole à feu doux et ajoutez-y les poireaux et les carottes de Créances.

Terminez l'assaisonnement à votre convenance.

Remettez ensuite le tout dans les Pont-l'Évêque déjà creusés et déposez-y délicatement les feuilles d'endives pour la déco.