

## Tartelettes aux Petits bouquets de salade

Pour quatre personnes

1 sachet de Petits bouquets de Bonduelle

2 cuillerées à soupe de caviar d'aubergines

Pour la pâte brisée aux graines de fenouil

250 g de farine

140 g de beurre

1 cuillerée à soupe rase de sucre

1 cuillerée à café rase de graines de fenouil entières

2 pincées de sel fin

Les « Petits bouquets » de mâche, batavia et romaine de Bonduelle m'ont inspiré ces tartelettes qui ressemblent à des jardins miniatures.

Faites dissoudre le sel dans 60 g d'eau tempérée. Tamisez la farine (la texture plus fine rend la pâte légère) et formez un puits. Au milieu, disposez le beurre ramolli et le sucre, «sablez» légèrement ces ingrédients avec les doigts puis reformez un puits. Versez l'eau salée au centre, poussez les flancs du puits de farine vers l'intérieur pour incorporer les ingrédients et fraisez la pâte c'est-à-dire écrasez sur le plan de travail avec la paume de la main pour la rendre homogène sans trop la travailler, la pâte deviendrait trop élastique. Façonnez une boule de pâte, enveloppez-la dans du film plastique et réservez au moins deux heures au frais.

Étalez la pâte et disposez-la dans 4 moules à tartelettes (10 cm de diamètre) chemisés de papier sulfurisé. Faites-les cuire une quinzaine de minutes à blanc, avec des légumes secs pour éviter que la pâte ne gonfle. Retirez les légumes secs et répartissez le caviar d'aubergines dans les fonds de tarte croustillants.

Ensuite, « plantez » les petits bouquets de mâche, de batavia et de romaine. Arrosez les tartelettes de vinaigrette au citron par exemple et dégustez aussitôt.

