

## Mini tartelettes au maquereau



### Pour 30 mini tartelettes

- 1 pâte feuilleté ou brisée
- 1 oeuf
- 3 c à soupe de crème fraîche
- 1 boîte de maquereau à la moutarde
- Coriandre
- Persil

Mélangez la crème, l'oeuf et le persil et la coriandre. *Ne salez pas car le maquereau apportera tout l'assaisonnement.*

Découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou un verre et disposez dans les empreintes du moule.

Répartissez le maquereau sur les fonds de pâte.

Puis recouvrez d'une petite cuillère de mélange oeuf/crème. *Ne pas en mettre trop sinon ça déborde à la cuisson.*

Glissez dans le four préchauffé à 180° C (160°C pour moi) et laissez cuire 15 à 18 minutes.

Démoulez et servez tiède.