**Tartelette fine de pommes de terre, chorizo et Saint Jacques à l’Emmentaler AOP Suisse**

**Afbeelding met voedsel, Fastfood, bakwaren, maaltijd

Automatisch gegenereerde beschrijving**

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 30 rondelles de chorizo fines
* 2 à 3 pommes de terre
* 100 g d’Emmentaler AOP suisse
* 2 c. à soupe de crème semi-épaisse
* Sel et poivre du moulin
* 16 Saint Jacques avec corail
* 1 noix de beurre

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C th6.

Épluchez et coupez les pommes de terre à la mandoline. Coupez l’Emmentaler AOP suisse en fines rondelles. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four, piquez la pâte feuilletée à l’aide d’une fourchette à 1 cm du bord. Étalez la crème fraîche sur la pâte.

Garnissez avec les pommes de terre, le chorizo et les tranches d’Emmentaler AOP suisse en alternant pour créer une rosace. Faites fondre le beurre et l’étalez sur les pommes de terre à l’aide d’un pinceau.

Salez, poivrez puis enfournez pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faites cuire quelques minutes à feu vif les noix de Saint Jacques dans une poêle bien chaude. Salez et poivrez-les puis réservez. Lorsque les tartes fines sont cuites, déposez les Saint Jacques dessus et servez aussitôt.