



L'ENTRÉE

NIDS DE STRUDEL AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (38)

55 MINUTES

POUR 4 PERSONNES / POUR 4 PIÈCES

INGRÉDIENTS

Ustensiles de cuisine:

4 moules à tarte d'env. 10-12 cm de diamètre

- 400 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1 à 2** oignons nouveaux avec le vert, coupés en rondelles
- 150 g** de fromage frais nature
- 3** œufs, battus
- ½ botte** d'aneth, haché grossièrement
- ½ botte** de persil plat, haché grossièrement
- ½ botte** de ciboulette, hachée grossièrement
- 1 cc** de sel
- 1 pincée** de poivre moulu
- 1 paquet** de pâte à strudel (4 feuilles, env. 120 g)
- 20 g** de beurre, fondu + plus pour badigeonner les moules
- 2 cs** de chapelure

PRÉPARATION

- 1** Selon leur taille, faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 15 à 20 minutes. Les couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Couper l'oignon nouveau en rondelles. Mélanger avec les tranches de pommes de terre.
- 2** Bien mélanger le fromage frais et les œufs. Ajouter les herbes hachées. Saler et poivrer.
- 3** Préchauffer le four à 180 °C. Badigeonner les moules à tarte de beurre. Disposer les feuilles de pâte à strudel sur le plan de travail sur un torchon légèrement humide et les couper en carrés d'environ 18 x 18 cm. Disposer 4 carrés de pâte de manière légèrement décalée l'un sur l'autre, en badigeonnant chaque feuille de pâte d'une fine couche de beurre. Garnir les moules préparés de pâte.
- 4** Saupoudrer le fond de tarte de chapelure. Répartir le mélange oignons-pommes de terre dans les moules. Verser le mélange de fromage frais par-dessus. Replier les bords de la pâte vers l'intérieur pour former de petits nids. Faire cuire env. 15 à 20 minutes dans le four préchauffé.

ASTUCE

- Il est possible d'utiliser des pommes de terre cuites la veille
- Comme alternative aux moules à tarte, il est également possible d'utiliser un grand moule d'environ 24 cm de diamètre (avec les feuilles de pâte entières). Le temps de cuisson est alors rallongé d'environ 5 minutes.