L'ENTRÉE

NIDS DE STRUDEL AUX POMMES DE TERRE

★★★★★ (73)

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.