 **Tartelettes apéricubes**

**** **Pour 83 mini tartelettes apéricubes**  
**Pâte brisée :**  
**- 500 g de farine - ½ càc de sel - 250 g de beurre - 125 g d'eau  
Garniture :  
- 83 apéricubes  
- 3 tranches de jambon cuit  
- 185 g de crème fraîche liquide  
- 190 g de lait  
- 3 càc de Savora  
- 3 œufs  
- sel & poivre du moulin  
- Comté râpé**

**Plaques à mini tartelettes en silicone**  
**Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).**

**La pâte brisée :**Préparer la pâte suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Foncer les empreintes. Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la   
garniture.  
**La Garniture :**Demander de l'aide pour déshabiller les petits fromages (merci Mr CFG).Couper le jambon en dés.  
Mélanger les œufs, la crème, le lait, la Savora, du sel et du poivre.  
Répartir le jambon dans le fond des tartelettes.Déposer un apéricube sur chaque tartelette. Verser la crème dans les tartelettes.  
Saupoudrer de comté.   
Faire cuire pendant 25 minutes environ.   
Démouler et servir chaud.