
TARTELLETTE CON CREMA DI LINGUA

Ingredienti per 4 persone:

- otto tartelette di pasta brisée,
- 300 g di lingua salmistrata tagliata a fette piuttosto alte,
- mezzo bicchiere di brodo,
- 40 g di burro,
- un cucchiaio di farina,
- brandy,
- 220 g di panna (del tipo per cucinare),
- sale,
- pepe,
- un piccolo tartufo.

Preparate le tartelette e lasciatele intiepidire.

Ricavate dalle fette di lingua, con un bicchiere, dei dischetti di diametro un po' inferiore a quello delle tartelette.

Tagliuzzate la restante lingua, mettetela nel frullatore e riducetela in poltiglia, aggiungendo uno o più cucchiari di brodo per facilitare l'operazione.

Ponete al fuoco una casseruolina con il burro, fatelo fondere e incorporatevi la farina: non appena questa sarà imbiandita, spruzzatela con poco brandy, diluitela leggermente con 3 o quattro cucchiari di brodo, poi unite la panna, continuando a mescolare fino a che vedrete la salsa addensarsi.

Aggiungete quindi sale e pepe, levatela dal fuoco e incorporatevi la crema di lingua.

Con il composto ottenuto riempiete le tartelette, decoratele con il dischetto di lingua e con una fettina di tartufo.

Rimettete le tartelette sulla placca del forno e fatele scaldare per 5 minuti.

Servite subito.