

Тарталетки "Жемчужины" (блюдо типичное для стиля "фьюжн" поэтому не пугайтесь непривычных сочетаний продуктов, будет замечательно вкусно)



- Тесто слоеное дрожжевое — 200 г
- яйцо — 1 шт
- Мука пшеничная — 40 г
- рыба копченая — 100 г
- Сыр сливочный — 100 г
- Авокадо — 1 шт (можно взять свежий огурец, будет свежо)
- Майонез — 30 г
- Сыр твердый — 30 г
- Маслины (без косточек) — 9 шт

Слоеное тесто разморозить, слегка присыпать мукой, раскатать.

Формочкой вырезать будущую ракушку.

С одной стороны прижать двумя пальцами, чтобы при выпечке с этой стороны тесто меньше поднималось.

Ножом сделать легкие веерные надрезы, имитируя ракушку. Выложить на смазанный противень, помазать взбитым желтком. Выпекать при температуре 190-200°C 15-20 минут, пока не зарумянятся. Остудить.

Тарталетки аккуратно вскрыть ножом, до конца не прорезая.

Заполнить приготовленной пастой, посыпать тертым сыром, украсить черной жемчужиной-маслиной.

Начинка.

Авокадо разрезать пополам, ложечкой вынуть мякоть. Из рыбы вынуть косточки. Твердый сыр натереть на крупной терке. Измельчить в блендере рыбу, сливочный сыр (очень вкусно заменить сыр нежирным творогом) и мякоть авокадо, добавить майонез.