TARTELLETTE CREMA DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- 110 g di burro, sale,
- un tuorlo,
- un bicchiere di latte,
- pepe,
- 250 g di prosciutto cotto,
- un tartufo,
- una compressa di gelatina istantanea per mezzo litro.

Preparate le tartelette con 126 g di farina, 70 g di burro, un po' di sale e il tuorlo.
Fatele cuocere in forno usando degli stampini rotondi, poi la sciatele raffreddare.
Preparate una besciamella: fate fondere 25 g di burro in una casseruola; stemperatevi 25 g di farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il latte caldo, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti, a fuoco lentissimo, senza mai smettere di rimestare.
Togliete la besciamella dal fuoco e unitevi 100 g di prosciutto tritato e il restante burro.
Lasciate raffreddare.
Passate il composto al setaccio, o nel frullatore, per ottenere una crema omogenea e mettetelo in una terrina.
Tagliate con un bicchiere il restante prosciutto in dischi dello stesso diametro del fondo delle tartelette.
Spazzolate il tartufo per eliminarne ogni traccia di terra, sbucciatelo e tagliatelo a lamelle sottili con l'apposito utensile.
Trasferite la crema in una tasca da pasticciere e distribuitela nelle tartelette, completamente fredde.
Disponete su ogni tarteletta un disco di prosciutto e su questo appoggiate una lamella di tartufo.
Spennellate con un velo di gelatina rapida e tenete in frigorifero per 2 ore, prima di servire.