TARTELLETTE LORENA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta brisèe,
- farina per stendere la pasta,
- burro per ungere,
- fagioli secchi,
- un piccolo sedano di Verona,
- una mela,
- il succo di mezzo limone,
- 50 g di Emmenthal,
- qualche noce,
- sale,
- una tazza di maionese.

Preparate la pasta brisèe e lasciatela riposare per il tempo stabilito.
Infarinate quindi la spianatoia o il piano del tavolo, stendetevi la pasta con il matterello e fate una sfoglia alta qualche millimetro: con un bicchiere o un tagliapasta ricavatevi dei dischi con cui rivestirete gli stampini rotondi, precedentemente imburrati.
Pareggiate bene i bordi della pasta, punzecchiatela con la forchetta, adagiatevi dei foglietti di carta oleata e riempite gli stampi di fagioli secchi: questi impediranno alla pasta di gonfiarsi durante la cottura.
Passate le tartelette in forno già caldo, a 220 gradi, e fatele cuocere per circa 25 minuti.
Poi sfornatele e lasciatele raffreddare.
Intanto sbucciate il sedano di Verona e tagliatelo a striscioline; fate lo stesso con la mela (che spruzzerete con il succo di limone per evitare che annerisca) e il formaggio.
Riunite tutti i bastoncini in una terrina con le noci sgusciate e spezzettate, salate un po' e condite con 2 terzi della maionese.
Distribuite il composto nelle tartelette ormai fredde e spalmate la superficie con la restante maionese.
Disponete le tartelette Lorena in un piatto da portata e servitele.