

# Recettes de cuisine amuse-bouche créole

## Ramequins à la chiquetaille de morue

### Ingrédients pour 6 petits ramequins

- 200 gr de chiquetaille de morue
- 400 gr de pâte feuilletée
- 3 belles tomates
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche
- Poivre
- Muscade moulue
- Sel
- Chapelure
- Fromage râpé
- 6 petits moules en alu

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Graisser les moules en alu.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

Garnir les moules de la pâte, enlever le trop de pâte autour du moule et piquer le fond des moules avec une fourchette.

Couper les tomates en fines rondelles et en garnir le fond des moules.

Disposer de la chiquetaille de morue sur les tomates.

Dans un récipient, casser les œufs, ajouter le lait et la crème fraîche,

Ajouter de la muscade moulue, poivrer et mélanger le tout.

Verser cette préparation dans chacun des moules.

Garnir chaque moule de fromage râpé et saupoudrer de chapelure.

Préchauffer le four à 200° et y enfourner les ramequins pour environ 40 mn.