

Mini tartelettes au chèvre frais et aux tomates cerise



Une recette de [mini tartelettes apéritives](#) très rapide à faire et très pratique car pouvant être préparées à l'avance.

Dévorées en quelques secondes à chaque fois que je les propose.

Pour 30 mini tartelettes

- 1 pâte brisée
- 1 pot de fromage de chèvre frais type chavroux
- des tomates cerise
- sel, poivre
- herbes de Provence
- huile d'olive

Préchauffer votre four à 210°.

Etaler votre pâte et à l'aide d'un découpoir découper des fonds de pâte de la dimension de vos empreintes.

Déposer ces fonds de pâte dans vos empreintes et piquer le fond avec une fourchette.

Mettre un peu de fromage de chèvre frais sur chaque fonds de pâte, puis une ½ tomate cerise côté bombé en dessous.

Saupoudrer d'herbes de Provence, saler, poivrer et pulvériser l'ensemble d'huile d'olive (à défaut de pulvérisateur disperser quelques gouttes d'huile d'olive)

Enfourner pour 10 minutes en surveillant la cuisson de près.

*Je vous rappelle pour conclure l'adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur



La cuisine de Boomy