



## Tartelettes tomates courgette mozzarella

LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 20 pièces*

- 1 pâte feuilletée
- 1 courgette
- 2 gousses d'ail
- 1 cc de curcuma
- thym
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 boule de mozzarella
- mozzarella râpée
- moutarde
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 190°.

Laver les légumes, les couper en dés. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir la courgette avec l'ail coupé en petits morceaux le curcuma et le thym pendant 10 minutes. Saler, poivrer. Puis rajouter les dés de tomates, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Couper la mozzarella en dés.

Dérouler la pâte feuilletée, découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et placer les cercles de pâte au fond des empreintes.

Badigeonner la pâte avec de la moutarde, puis déposer un peu de légumes par-dessus, puis répartir les morceaux de mozzarella, mettre le reste des légumes et terminer en parsemant de mozzarella râpée.

Enfourner pour 25 minutes. Servir chaud ou tiède.