Mini tartelette aux tomates

foodType.0101

Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 141.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 16.0 u Tomate cerise
- 4.0 cc Moutarde à l'ancienne
- 8.0 cc Fromage de chèvre frais
- 1.0 cs Romarin
- 4.0 p Sel
- 4.0 p Poivre

Préchauffer votre four à 180°C (th 5)

Préparation des tomates
Laver les tomates cerises et couper les en deux.

Préparation de la pâte feuilletée
Découper huit ronds de pâtes feuilletée pour mettre au fond de vos mini moules.
Puis tartiner le fond de tarte avec de la moutarde, placer les demi tomates, recouvrir avec du fromage de chèvre frais, saupoudrer de sel et de poivre et de romarin.

Cuisson
Enfourner et laisser cuire pendant 15 min.

Présentation
Idéal pour les apéritifs dinatoires et à décliner selon vos envies.