

## Mini-tartelettes au chèvre frais et tomates cerises

Préparation 15 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients :

250 g de pâte feuilletée ( à l'ancienne si vous en trouvez )

Du fromage de chèvre frais Petit Billy ou Chavrou

Des tomates cerises

Un peu de basilic

Huile d'olive

Sel et poivre

Épices ( facultatif )

Etaler la pâte feuilletée et découper des ronds adaptés à la taille des empreintes de la plaque en silicone à mini-tartelettes. Disposer ces ronds dans les empreintes et donner un léger coup de fourchette pour que la pâte ne gonfle pas trop.

Répartir dans chaque empreinte un peu de chèvre mélangé à du basilic ciselé, sel et poivre. Si vous le désirez ajoutez un épice telle le piment d'Espelette, du paprika, ou pourquoi pas du curry. Faites selon vos envies.

Mettre sur le chèvre une demi-tomate cerise et saupoudrer d'un peu de basilic. Terminer par un fin trait d'huile d'olive.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180° pendant une vingtaine de minutes. Servir tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>