

## Tartelettes au chèvre et menthe

Pour 6 tartelettes (**4 tartelettes dans mon empreinte grandes tartelettes**)

- une pâte feuilletée
  - 100 g de fromage de chèvre frais (type chavroux, petit Billy...)
  - 50 g de chèvre sec (crottin) **60gr**
  - 10 cl de crème fraîche
  - 5 grosses feuilles de menthe
  - 3 oeufs
  - sel, poivre **attention au sel les fromages sont déjà salés**
- gruyère râpé**

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Découper des cercles dans la pâte feuilletée. Recouvrir vos moules à tartelettes de cette pâte. Réserver au frais.
3. Dans un saladier, battre les oeufs en omelette avec la crème fraîche et le fromage frais. Saler et poivrer.
4. Ciseler la menthe. La verser dans la préparation au fromage.
5. Emietter les crottins de chèvre sur les tartelettes.
6. verser la préparation au fromage sur le dessus

### **Parsemer de gruyère râpé**

7. Cuire les tartelettes 20 minutes environ.

