

Bouchées de chèvre frais basilic tomates cerise

Ingredients for 4 personnes

250 g Pâte feuilleté
12 Tomates cerise
4 Petit fromage de chèvre frais
3 c. à soupe Huile d'olive
2 branches de Thym

Préchauffez le four th 7 (210°).

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Garnissez-en 24 petits moules à tartelettes préalablement beurré. Piquez le fond avec une fourchette. Mettez les moules au frais.

Écrasez les fromage à la fourchette avec l'huile d'olive, sel et poivre. Lavez les tomates et coupez-le en deux. Remplissez aux deux tiers les fonds de tartelettes de la préparation au fromage. Posez par dessus une demie tomate. Parsemez de thym et enfournez.

Faites cuire 18 minutes environ.

Démoulez les tartelettes et servez-les tièdes.

Published by: emma77000@AmisGourmands.fr on
14/10/2008 19:54