

Tartelettes au fromage de chèvre

Temps de préparation: 10 min · végétarien

Portions

Ingrédients pour 16 portions.

Ingrédients

1 paquet Mini tartelettes cocktail (environ 16)
100 g Fromage de chèvre frais
3-4 branches de thym
1 branche de romarin
1-2 tomates séchées
1 c.à.s. Confiture de figues
5-6 amandes caramélisées
quelques gouttes d'huile d'olive

Préparation

Remplir 2/3 des tartelettes de fromage de chèvre, remplir le 1/3 restant seulement à moitié de fromage de chèvre.

Coupez la tomate séchée en lamelles et hachez finement les aiguilles de romarin. Placez les lamelles de tomates dans les tartelettes à moitié remplies, saupoudrez le romarin sur la garniture et arrosez d'un peu d'huile.

Retirer les feuilles de thym de la tige, presser une amande au caramel dans la moitié des tartelettes restantes et saupoudrer avec les feuilles, presser un peu et arroser la garniture avec un peu d'huile.

Répartissez une couche de confiture de figues ou de nèfles sur les autres tartelettes.

Placez toutes les tartelettes sur une plaque de cuisson et mettez-les au four préchauffé à 180° pendant 2 à 3 minutes. Servir encore chaud.