## Bouchées de chèvre frais basilic tomates cerise

## Ingrédients pour 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°).

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

Ecrasez 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.

Partagée par: emma77000@AmisGourmands.fr le 14/10/2008 19:54