



*Finger food*

# Tartelettes à la ciboulette et au chèvre frais



**35 min** **20 min** **15 min** **0** **398**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Fond de pâte

1 Pâte(s) feuilletée(s)

## Garniture

120 g **Chèvre frais**  
3 c. à soupe **Crème  
liquide (fleurette)**  
10 tige(s) **Ciboulette**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Décoration

2 **Tomates séchées**  
10 tige(s) **Ciboulette**

## Étape 1

Découpe de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Dérouler la pâte feuilletée.
- 3 Découper des ronds de la taille des moules à tartelettes à l'aide d'un emporte-pièce ou d'une tasse à café.
- 4 Foncer chaque moule.

## Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Dans un saladier, émietter le chèvre frais à la fourchette.
- 2 Ajouter la crème fleurette.
- 3 Découper les brins de ciboulette à l'aide des ciseaux à herbes et les ajouter dans le saladier. Saler et poivrer.
- 4 Mélanger, à l'aide d'un fouet, de manière à obtenir une pâte onctueuse.

## Étape 3

Montage

- 1 A l'aide d'une maryse, garnir les tartelettes du mélange chèvre - crème.

#### **Étape 4**

##### Cuisson

- 1 Enfourner pendant 15 minutes.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1 Couper de fines lamelles de tomates séchées.
- 2 Couper des morceaux de ciboulette d'environ 4 cm, à l'aide des ciseaux à herbes.
- 3 A la sortie du four, disposer sur chaque tartelette une lamelle de tomate séchée et planter deux petits brins de ciboulette.
- 4 Servir chaud ou froid.