

Tartelette au chèvre

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 247.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 150.0 gr Chèvre
- 4.0 cc Herbes de provence
- 300.0 gr Courgette
- 4.0 u Tomate
- 1.0 u Pate feuilletée

Préchauffer le four à 240°C (th8)

Beurrer ou huiler la plaque du four ou recouvrir d'un papier sulfurisé

Etape 1: Réalisation des tartelettes

Couper la pâte en quatre carrés et disposer les carrés sur la plaque.

Plier les bords de façon à obtenir une bordure.

Presser fermement contre la plaque de cuisson.

Etape 2: Preparation de la farce

Eplucher la courgette (1s/2).

Couper en lamelle fine les courgettes et les tomates.

Badigeonner la pâte avec de l'huile d'olive.

Placer les tomates et les courgettes en alternant les rondelles, jusqu'au centre de la pâte.

Placer au centre une rondelle de fromage de chèvre.

Saupoudrer de sel, de poivre et d'herbes de provence.

Etape 3: Cuisson

Cuire pendant 20minutes, jusqu'a ce que la pâte soit dorée.