

# Tartelettes: Tomate, Lardons et Chèvre

## Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 356.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.262

## Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 120.0 gr Fromage de Chèvre
- 1.0 u Tomate
- 50.0 gr Lardons
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc Huile
- 4.0 u feuille basilic

Préchauffez le four à 210°C (Th 7)

### Préparation des légumes

Lavez la tomate et taillez-la en dés.

### Préparation des tartelettes

Déroulez la pâte et couper la en 4 carrés. Mettez-les sur une feuille de cuisson préalablement huilée. Sur chaque carré, déposez: une tranche de fromage de chèvre, des dés de tomates et quelques lardons. Salez, poivrez et ciselez une feuille de basilic. Rapprochez les bords

### Cuisson

Mettre au four pendant 25 min.

### Présentation

Servir chaud, accompagné d'une salade verte.

**Remarques:**

- Vous pouvez remplacer le chèvre par du fromage blanc ( plus diététique)
- Coupez la pâte feuilletée en quart et refermez les bords pour former un petit chausson