

TARTELETTES MENTHOLÉES AUX 2 CHÈVRES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---|
| - PÂTE BRISEE | 1 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g de frais |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g de type Pouligny Saint-Pierre
ou crottin de Chavignol |
| - MENTHE FRAICHE | 15 feuilles |
| - POIVRE | |
| - PIGNONS DE PIN | 1 poignée |



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez des ronds dans la pâte et placez-les dans les moules. Piquez-la avec une fourchette. Enfourez-les 10 minutes remplies de fruits secs (pois-chiche). Sortez-les du four et laissez-les tiédir.
- Hachez finement les feuilles de menthe.
- Otez la croûte du Pouligny ou du Chavignol. Ecrasez-le avec le chèvre frais avec une fourchette. Ajoutez la menthe et poivrez.
- Remplissez chaque moule de cette préparation et enfourez pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- Pendant ce temps, faites griller les pignons de pins.
- Démoulez les tartellettes et parsemez de pignons de pins.