

Tartelettes Feuilletées aux Figues et à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------|
| - Pâte Feuilletée | 1x |
| - Crème Fraîche Epaisse | 4 c à café |
| - Fourme d'Ambert | 40-50g |
| - Mozzarella | sèche (un peu) |
| - Confiture de Figues | maison |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- A l'aide d'un emporte-pièce (grand rond), découpez la pâte feuilletée.
- Farinez légèrement une plaque de cuisson et déposez-y les ronds de pâte. Piquez-les avec une fourchette.
- Nappez-les ensuite de crème fraîche épaisse. Salez un peu et poivrez.
- Coupez la fourme d'Ambert en dés et répartissez-les sur les tartelettes. Saupoudrez-les également avec un peu de mozzarella sèche.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez les tartelettes pour 9-12 minutes.
- A la sortie du four, déposez un peu de confiture de figues au centre de chacune d'elles.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 4 tartelettes