

Tartelettes Feuilletées au Bacon, à l'Orange 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
- Bacons	2-3 tranches
- Fourme d'Ambert	40-50g
- Mozzarella	sèche (un peu)
- Confiture d'Oranges	maison
- Sel	un peu
- 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.
- Tranchez le bacon en petits morceaux et déposez-les sur la crème.
- 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 d'oranges au centre de chacune d'elles.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Pour 4 tartelettes