

Tartelettes chèvre miel

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 2 bûches de chèvre
- 4 c. à s. de miel
- Romarin
- Poivre

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2
Couper les buches de chèvre. Réserver.

Etape 3
À l'aide d'un emporte-pièce, découper 12 disques de pâte feuilletée. Déposer chaque disque de pâte dans les moules, les piquer avec une fourchette.

Etape 4
Napper d'un peu de miel chaque fond de tartelette, déposer 2 tranches de chèvre, poivrer et ajouter du romarin. Enfourner 30 minutes.