TARTELETTES ROSACES COURGETTE & FOURME D'AMBERT

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 35 à 40 minutes
Pour 6 tartelettes rosaces

Ingrédients :

- Pâte feuilletée (industrielle ou maison)
- Fourme d'Ambert 120g (= 1/2 bloc de fromage)
- 1 courgette (= 150g environ)

Astuces :

- Ajouter des lamelles de jambon blanc, blanc de dinde, blanc de poulet ou jambon cru par-dessus les lamelles de fromage.
- Varier les fromages en fonction de vos goûts.

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Déplier votre pâte feuilletée et découper en 6 bandes de largeur identiques.
3. Laver les courgettes, garder la peau et les couper en fines rondelles. Couper en 2 les rondelles de courgettes.
4. Couper la fourme d'Ambert en fines tranches.
5. Déposer une bande de pâte feuilletée devant vous. Sur toute la longueur de la pâte, en laissant une marge vide, déposer des tranches de fromage et des 1/2 rondelles de courgettes.
6. Replier la moitié de la bande sur elle-même : cela va permettre à la tartelette de bien se tenir.
7. Rouler la bande sur elle-même pour former une tartelette. Déposer vos tartelettes dans des moules à muffins et faire cuire 35 à 40 minutes environ.

@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire
www.recettes100faim.fr