

Mini-Tartelettes Apéritives

Façon Pizza



Pour 30 mini-tartelettes FP2413 et découpoir 5 cm

INGREDIENTS

1 rouleau de pâte brisée
1 petite boîte de concentré de tomate (70 g)
50 g de crème fraîche épaisse
30 olives noires
1 petit sachet de gruyère râpé (70g)
Origan

PREPARATION *

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Mélanger dans un bol la crème et le concentré de tomate.
3. Découper des ronds de 5 cm dans la pâte et mettre dans les empreintes
4. Remplir chaque cavité du mélange crème-tomate (grosso modo, une petite cuillère à café et vous aurez la quantité exacte pour toute votre plaque).
5. Un peu de gruyère râpé, 1 olive, un soupçon d'origan finement moulu.
6. Faire cuire 14 minutes à 180°C

Astuce: si vous souhaitez profiter d'une après-midi calme et préparer beaucoup de tartelettes d'avance, faites les cuire 10 minutes seulement et congelez les. Vous n'aurez plus qu'à les faire réchauffer au four sur un Silpat, le jour J et ce passage supplémentaire au four, finiront de les faire cuire