

Minis tartelettes aux tomates séchées et au brie



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Les tomates séchées accompagneront vos plats avec délice tout en leurs donnant un rien de saveur méditerranéenne !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 bocal de tomates séchées
- 1 petit brie
- origan

Préparation

- 1 Étalez la pâte feuilletée et découpez vos minis tartelettes à l'aide d'un emporte pièce. Garnissez les moules et piquez-en le fond à l'aide d'une fourchette.
- 2 Découpez les tomates en morceaux et déposez-en un dans chaque minis tartelettes. Recouvrez les tomates d'un morceau de brie. Saupoudrez d'origan.
- 3 Mettez vos tartelettes 15 minutes dans le four à 220°C (th.7-8). Bon apéritif !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

