

St Nectaire et tomates en tartelettes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

[Fromage St-Nectaire](#) AOP : 300g

1 rouleau de pâte brisée

6 tomates fermes

4 c. à soupe de chapelure

30 g de beurre + 20 g pour les moules

2 c. à soupe de persil plat ciselé

20 g de farine

sel et poivre

Préparation

- 1.Préchauffez le four à 180°C.
- 2.Etalez la pâte sur un plan de travail fariné.
- 3.Découpez quatre disques de pâte pour garnir les moules à tartelette.
- 4.Découpez le St Nectaire en lamelles, en enlevant un peu de croûte. Déposez-les sur les fonds de tartelettes.
- 5.Coupez les tomates en rondelles et disposez-les sur un torchon, saupoudrez légèrement de sel fin.
- 6.Laissez dégorger les tomates pendant 10 min, en les retournant une fois.
- 7.Puis répartissez-les sur les tartelettes, assaisonnez, poudrez de chapelure, et répartissez le beurre en petits dés.
- 8.Laissez au four 20 à 25 min, jusqu'à l'obtention d'une pâte dorée.
- 9.Ensuite démoulez les tartelettes et parsemez de persil.