**Mini-tatins aux tomates confites**

**Pour 15 tatins de 5 cm et 8 de 6 cm de diamètre**

**- Pâte feuilletée ou brisée**
**- ½ citron (3 càs de jus)**
**- 50 g d'**[**olives**](http://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**
**- 20 g de câpres**
**- 40 g de noisettes**
**- huile d'olive**
**- tomates confites à l'huile**
**sel & poivre du moulin**

**Empreintes à mini-tartelettes**
**Préchauffage du four à 170°C (Chaleur tournante)**

Égoutter quelques pétales de tomate confite et les sécher dans du papier absorbant.
Mixer les olives avec les câpres et les noisettes.
Ajouter le jus de citron et une cuillerée à soupe d'huile. Assaisonner au goût en sel & poivre.
Mettre au fond de chaque moule, quelques morceaux de tomate confite. Couvrir de tapenade.
Découper dans la pâte, des disques d'un diamètre légèrement supérieur à celui des moules.
Déposer un disque sur chaque empreinte et rentrer le surplus de pâte à l'intérieur du moule.
Badigeonner la pâte d'un peu d'huile au pinceau.
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.
Servir chaud ou tiède.