**Mini-tatins aux tomates confites**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/07/Minitatins-de-tomate-confite-DSCN3993_34239.jpg)**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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifBadigeonner 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.