 **Mini tartelettes aux ravioles**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Mini-tartelettes-aux-ravioles-DSCN8697.jpg) **Pour 60 mini-tartelettes**

**- 3 rouleaux de pâte feuilletée**  
**- 240 ravioles (surgelées pour moi)**  
**- 325 g de crème fraîche liquide**  
**- QSP de comté râpé**  
**- Thym citron**  
**- Baies roses**

**Empreintes à mini-tartelettes**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Dérouler la pâte et découper des disques à la taille des empreintes à l'aide d'un emporte pièce.  
Foncer les empreintes et bien tasser la pâte.  
Mettre les plaques au frais pendant 30 minutes.  
Déposer dans chaque empreinte 4 ravioles.  
Répartir la crème.  
Parsemer généreusement de comté râpé.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Garnir dès la sortie du four de quelques feuilles de thym citron et de baies roses écrasées.  
Servez chaud et si vous les avez préparées à l'avance, faites-les réchauffer pendant quelques minutes à four chaud.