 **Tartelettes à la tomate cerise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Tartelettes-%C3%A0-la-tomate-cerise-DSCN5412.jpg)[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/06/Variations-de-tomates-pour-lap%C3%A9ro-DSCN5407.jpg)

**Pour 24 tartelettes**

**- une abaisse de pâte feuilletée**  
**- 12 tomates cerises (1)**  
**- 70 g de jambon**  
**- 170 g de ricotta**  
**- 2 œufs**  
**- 25 g de crème**  
**- comté râpé  
- sel & poivre du moulin**

**1 plaque d'empreintes à mini-tartelettes** - **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Détailler le jambon en petits dés.  
Laver et sécher les tomates cerises, les couper en 2.  
Étaler la pâte et découper des disques à l'emporte-pièces pour garnir les empreintes.  
Répartir le jambon au fond des tartelettes.  
Déposer une moitié de tomate dans chaque empreinte.  
Mélanger au fouet la ricotta les œufs et la crème.  
Saler ([sel aux herbes](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.  
Couvrir les tomates de cette préparation **(2)**.  
Parsemer avec du fromage râpé.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Démouler délicatement et servir tiède.