 **Tarte fine aux quenelles**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 grosses quenelles
- huile d'olive à la truffe ou quelques cuillerées de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **- marjolaine séchée
- comté râpé
- sel & poivre du moulin

La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Étaler la pâte feuilletée sur la plaque du four.
Piquer à la fourchette sur toute la surface.
Couper les quenelles en rondelles fines et les disposer sur la pâte.
Badigeonner d'huile de truffe à l'aide d'un pinceau ou étaler un peu de crème.
Saler et poivrer puis parsemer de marjolaine et/ou de comté râpé.
Enfourner pour 20 minutes.
Déposer délicatement la tarte fine aux quenelles sur le plat de service  et déguster bien chaud.