 **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.