**Mirlitons à la tapenade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/02/mirlitons-a-la-tapenade-p1220967-r.jpg) **Pour 24 Mirlitons**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 6 pétales de** [**tomate séchée**](https://recettes.de/tomate-sechee)  
**- 130 g de** [**tapenade**](https://recettes.de/tapenade)  
**- 75 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche) **liquide**  
**- 2 œufs**  
**- 80 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- quelques** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires  
- Poivre du moulin  
-** [**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence) **mixées finement**

**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)  
  
Étaler la pâte feuilletée et la découper avec un emporte-pièce.  
Foncer les mini-tartelettes et piquer la pâte à la fourchette.  
Couper les pétales de tomate en petits dés.  
Mélanger dans un petit saladier la crème avec les œufs et le parmesan.  
Poivrer et ajouter une bonne pincée d'herbes de Provence.  
Répartir la tapenade dans le fond des tartelettes et déposer un morceau de tomate.  
Couvrir de crème au parmesan.  
Déposer un éclat d'olive sur chaque tartelette.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes en couvrant d'un papier cuisson  
si le dessus colore trop.  
Déguster tiède.