**Mini tartelettes aux tomates cerises**

 **Pour 30 Mini tartelettes**

**- 1 abaisse de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 200 g de** [**fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais**
**- 15** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomate-cerise)
**-** [**Thym citron**](https://recettes.de/thym-citron)
**- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**Empreintes à mini tartelettes**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Découper avec un emporte-pièce des disques de pâte.
Les disposer dans les empreintes et les piquer à la fourchette.
Laisser reposer au frais le temps que la pâte soit bien froide.
Déposer une cuillerée de fromage dans chaque tartelette
Poser une demi-tomate cerise.
Saler, poivrer, parsemer de quelques feuilles de thym citron.
Enfourner pour 20 minutes.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
Servir tiède ou à température ambiante.