**Mini tartelettes aux tomates cerises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/mini-tartelettes-aux-tomates-cerises-p1010731-r-copy.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

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.