



## TARTELETTES A LA MORTADELICE ET AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 20 min.

### Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 250 g de fromage frais à l'ail et aux fines herbes
- 12 tomates cerises
- 4 tranches de Mortadélice ISLA DELICE
- 1 peu de farine pour le plan de travail
- Moules de cuisson permettant de réaliser des tartelettes (idéalement plaque de silicone)

### Préparation :

- Préchauffez le four à 210 °C. (th. 7). Déroulez la pâte sur le plan de travail fariné.
    - Coupez en 2 les tomates cerises et les tranches de Mortadélice ISLA DELICE
    - Avec un bol, un verre ou une roulette à pâte, découpez 24 petits ronds
    - Piquez les fonds de tarte à la fourchette puis déposez-les dans les moules à tartelettes.
    - Garnissez les fonds de pâte d'une cuillère à café de fromage ail et fines herbes, de lanières de Mortadélice, et de demi tomates cerise.
    - Enfourez pour 15 à 20 min.
    - Retirez les tartelettes de tarte du four. Laissez refroidir.
    - Garnissez les fonds de tarte avec le fromage, et déposez-y les lanières de Mortadélice et les moitiés de tomates cerises.
- Régalez-vous !