

## Petits feuilletés à la vache qui rit

### Côté marché

1 pâte feuilletée

1 pot de vache qui rit chèvre et romarin

QS de tomates cerises

1 cs de romarin frais ciselé ou à défaut du thym

QS de miel



Avec un emporte-pièce, découpez des petits ronds dans la pâte, posez-les sur un silpat.

Lavez et coupez en 2 les tomates cerises.

Avec une petite cuillère, déposez un peu de vache qui rit sur le fond des tartelettes, une moitié de tomate et parsemez de romarin ou de thym. Versez qqs gouttes de miel mais pas trop.

Enfournez à 180°C pour environ 20/25 mn.

Servez sans plus attendre. Vous pouvez aussi les préparer à l'avance et les congeler, c'est ce que j'avais fait.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>