

Sans doute ma « lubie » du moment; je décline les minis tartelettes avec tout ce qui me tombe sous la main....!!



J'ai intitulé celles-ci « *mamma mia* », d'une part car c'est le cri que l'on fait quand on y goûte; d'autre part car la présence de belles tomates bien juteuses (on rentre dans la saison!!), les herbes de Provence, l'origan et les olives me font penser à l'Italie!

En rentrant chez nous, mon mari, entraîné par l'odeur, a cru que je nous avais concocté des pizzas...

Elles sont un peu longues à préparer à cause des courgettes qu'il faut pré-cuire à la poêle, cela dit vous pouvez moduler le temps de cuisson en fonction de votre préférence: *al dente* ou fondante.

Pour ma part, le temps que j'indique vous donnera des courgettes plus *al dente* que fondantes.

La recette pour 6 minis-tartelettes:

- 1 oignon
- 2 tomates
- 1/2 courgette
- 1/4 de bouquet de coriandre

- 1/2 càc d'herbes de Provence
- origan
- 1 olives vertes
- 1 crottin de chèvre

Faire revenir l'oignon émincé finement dans un filet d'huile d'olive pendant 10 min puis ajouter les tomates et les courgettes en petits cubes.

Laisser mijoter ainsi 10 min puis ajouter 1/2 verre d'eau, du sel et les herbes (origan, coriandre, herbes de Provence).

Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 15-20 min .

Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et découper à l'emporte pièce des cercles légèrement plus grands que vos moules (en silicone pour moi).

Placer la pâte dans les moules et les garnir copieusement avec la préparation réalisée précédemment.

Enfin, découper le crottin de chèvre en 6 rondelles et en déposer 1 sur chaque tartelette.

Enfourner à 200°C pendant 20 min.



Astuces: idéale en entrée chaude ou en apéritif.