

## *Mini Tartelette de Courgettes Confites au Miel et Chèvre*

**Nombre de personnes: 5**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- |                        |               |
|------------------------|---------------|
| - PÂTE BRISEE          | 1x            |
| - COURGETTE(S)         | 1-2 petites   |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1/2 bûche     |
| - MIEL                 | 1/2 c à soupe |
| - ROMARIN              |               |
| - HUILE D'OLIVE        |               |
| - GOUSSE(S) D'AIL      | 1-2           |
| - SEL                  |               |
| - POIVRE               |               |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 190°C.
- Coupez la pâte brisée en 5 pour former les 5 tartelettes. Placez-les dans les moules sur le papier sulfurisé. Piquez-les avec une fourchette.
- Lavez et coupez les courgettes en rondelles.
- Faites-les revenir doucement dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail, le romarin, sel et poivre.
- En fin de cuisson, déglacez avec un peu de miel.
- Nappez le fond des tartelettes avec ½ c à café de pesto.
- Déposez une rondelle de chèvre puis surmontez des courgettes au miel. Arrosez du jus de cuisson et poivrez.
- Enfourez 15-17 minutes.
- Démoulez et servez sans attendre.

### **Remarque:**

Le chèvre peut-être remplacé par du Gorgonzola: goût beaucoup plus prononcé !

