

Tartelettes salées au camembert, à la nectarine et au thym

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

pâte feuilletée (prête à l’emploi)
200 grammes de camembert
3 brins de thym frais
3 cuillerées à thé de miel liquide
poivre noir

Méthode de préparation

1. **Coupez la pâte en huit à neuf ronds. Beurrez un moule à muffins dans lequel vous déposez les ronds de pâte feuilletée.**
2. **Garnissez-les de tranches de camembert, de nectarine et de thym.**
3. **Ajoutez quelques gouttes de miel et assaisonnez de poivre noir.**
4. **Faites cuire ± 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**