



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 \pm 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.