



Mini feuilletés aux chicons caramélisés et Brugge Vieux

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
6 branches de chicons
beurre
sel et poivre
3 brins de thym
150 grammes de fromage râpé (Brugge Vieux)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Détourez 8 cercles dans la pâte feuilletée.
- 3.** Beurrez un moule à muffins dans lequel vous placerez les cercles de pâte feuilletée. Piquez le fond de chaque muffin à l'aide d'une fourchette. Recouvrez chaque cercle de pâte d'une feuille de papier sulfurisé et déposez-y une couche de billes de cuisson (ou haricots séchés). Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 4.** Coupez le chicon en lanières. Faites chauffer le beurre dans une poêle et laissez étuver les chicons. Laissez-les caraméliser à feu doux et assaisonnez avec du sel, du poivre et du thym. Garnissez les tartelettes avec ce mélange et une couche de fromage râpé. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 180 °C.