



LES TARTELLETES AU FROMAGE FRAIS



Pour 3 personnes

300 g de pâte à pain
400 g de fromage
6 pommes de terre
75 g d'olives noires
2 branches de thym
2 oeufs
1 c. à soupe de parmesan râpé
50 g de beurre
1 c. à soupe d'huile
sel, poivre

- Commencez par éplucher les pommes de terre en petits morceaux pour ensuite les laver et les sécher.
- Mettez de l'huile et du beurre dans une sauteuse pour ensuite ajouter les pommes de terre sur un feu très doux. Couvrez la sauteuse et faites cuire pendant 20 minutes.
- Pendant la cuisson, mélanger les œufs avec le fromage frais, en y ajoutant du sel et du poivre.

• Ajoutez y également les olives dénoyautés, le thym et le parmesan.

Préchauffez le four th.7 (210)

- Dissociez la pâte à pain en six boules, pour ensuite les mouler dans des ramequins que vous aurez beurrés au préalable.
- Egouttez les pommes de terre dans du papier absorbant et disposez-les dans les fonds de tartelette. Versez ensuite le fromage frais sur les pommes de terre.
- Enfournez et laissez cuire pendant 15 minutes.

**Vos tartelettes sont prêtes, dégustez les avec un verre de
DEDICACE DE NOTRE OENOLOGUE rosé**

