



## **FEUILLETES AUX TOMATES ET PARMESAN**

Pour 6 à 8 tartelettes

2 rouleaux de pâte feuilletée

1 barquette de tomates cerise (je préfère les tomates cerise)

80g de parmesan râpé

12 brins de thym frais

Moutarde douce à l'ancienne

Sucre, huile d'olive, sel et poivre

Couper à votre convenance des cercles de 15cm de diamètre ou rectangles de L15/larg8

Badigeonner les pâtes de moutarde et parsemer de 2/3 de parmesan

Couper et épépiner les tomates en deux

Les poser harmonieusement coté bombé au dessus

Saler et poivrer et saupoudrer d'un peu de sucre les tomates, arroser légèrement d'huile d'olive

Enfourner pour une vingtaine de mn à 190°

Servir chaud en saupoudrant le reste de parmesan avec la garniture de votre convenance.

**Bon appétit**

