

TAPAS BANANE À LA FOURME D'AMBERT



Facile
Bon marché
préparation : 5 min
cuisson : 3 min

Ingrédients (4 personnes)

100 gr de fourme d'Ambert
2 bananes
1 pâte feuilletée
1 jaune d'œuf

Préparation

ÉTAPE 1 :

Étaler votre feuilletage. Tailler des disques de 5 cm de diamètre.
Disposer sur chaque disque, une rondelle de banane et un morceau de fourme d'Ambert.
Remonter les bords pour obtenir une tapas.

ÉTAPE 2 :

Lustrer le tout au pinceau avec un jaune d'œuf.
Passer au four à 200° pendant 3 min.

Variante : mini tartelette au roquefort et à la banane

Ingrédients pour 6 personnes
1 pâte feuilletée
100 g roquefort
2 bananes 40 g crème fraîche épaisse

Préchauffez le four à 180 °C (th 6)

A l'aide d'un emporte pièce ou d'un petit verre , découpez trente petits disques de 6 cm de diamètre dans la pâte.

Garnissez en trente moules à mini tartelettes de 4.5 cm de diamètre.

Piquez le fond et les bords avec une fourchette.

Epluchez les bananes et coupez les en rondelles

Répartissez le roquefort dans les tartelettes . Ajoutez la crème fraîche et posez par-dessus une rondelle de banane .

Mettre au four pendant 15 mn

Ces tartelettes se dégustent tièdes.