***Mini tartelettes***

***Pour : X personnes   
Durée de préparation : X min   
Durée totale : X min/heures***

**Ingrédients :**

- pâte feuilletée  
- fromage frais  
- noix et ciboulette  
- chèvre et jambon  
- St moret et champignons

**Préparation :**

Dans un fond de tarte découper des cercles avec un verre à jus de fruits (27 à 30 ronds)  
Garnir les ronds avec du fromage frais et ajouter la préparation au choix :  
- noix et ciboulette  
- chèvre et jambon  
- St moret et champignons

**Cuisson :**

200 °C pendant 10 à 15 minutes

**Tour de main :**

Découper des cercles avec un verre à jus de fruits (27 à 30 ronds) pour faire les pizzas

