***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

