

TARTELETTES MERINGUEES AUX LEGUMES

Pour 20 tartelettes (environ) de 6 cm :

Pâte feuilletée : 1

Courgette crue taillée en julienne : 1

Poivrons Rouges grillés en bocal : 2 petits taillées en julienne

Pour la quantité poivron/courgette c'est à vous de décider l'équilibre entre les deux.

Ail écrasé : 1 petite gousse

Huile d'olive : 1 cuil. à soupe

Blanc d'œuf : 2

Chèvre frais (type chavroux) : 100 gr

Sel poivre

Mélanger les légumes taillés avec l'huile d'olive et l'ail. Laisser de côté une heure.

Monter les blancs en neige avec du sel. Ajouter le chèvre et du poivre, mélanger délicatement

A l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm découper des cercles dans la pâte feuilletée.

Déposer les légumes sur les ronds de pâte. A l'aide une poche à douille déposer le mélange blanc d'œuf/chèvre.

Enfourner (départ four froid) pour 20 min à 210 °C environ.