

# 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.