

## Tartelettes feuilletées au gruyère et tomates retournées



### Ingrédients

- 6 petites tomates
- sel et poivre
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 100 g de jambon cru
- 2 oeufs
- 100 g de lait
- 50 g de crème fraîche liquide
- 1 pincée de noix de muscade
- 150 g de gruyère râpé
- 1 c. soupe de persil haché

①

Préchauffez votre four à 210°C (th 7) puis placez vos empreintes sur la plaque perforée. Avec le couteau scie à tomate, coupez les tomates en 2. Salez légèrement la partie coupée et faites-les dégorger pendant 30 minutes sur du papier absorbant pour éviter qu'elles ne rendent trop de jus à la cuisson (côté coupé posé sur le papier).

②

Avec le découpoir 9,5 cm, découpez 12 disques dans la pâte feuilletée. Foncez-les dans les empreintes et piquez-les avec une fourchette. Découpez le jambon en fines lamelles et répartissez-le au fond des tartelettes. Dans la bassine inox, mélangez les oeufs, le lait et la crème liquide. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez la noix de muscade et le fromage et mélangez bien.

③

Versez la préparation dans les empreintes puis disposez une demie tomate par empreinte. Faites cuire 20 minutes environ à 210°C. Démoulez et parsemez de persil. Servez ces tartelettes chaudes.