

# TARTELETTE A LA MIMOLETTE

Ingrédients : pour 4 tartelettes

- 1 pâte brisée
- 100 gr de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'oeuf
- 200 gr de mimolette tendre



Etapes de préparation :

- 1-Préchauffez le four à 200°C.
- 2-Découpez 4 cercles dans la pâte et placez-les dans les moules à tartelette préalablement beurrés. Piquez la pâte.
- 3-Coupez la mimolette en tranches fines et disposez les sur la pâte.
- 4-Battez le jaune d'œuf avec la crème fraîche, salez et poivrez.
- 5-Enfournez pendant 25 minutes à 200°C

