Tartelettes courgette ricotta et Lard

Les ingrédients

- 1 Pâte feuilletée HERTA
- 8 tranches de Lard petit-déjeuner HERTA
- ½ courgette
- 125g de ricotta
- Ail, miel, huile d’olive

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C et sortez la HERTA Pâte Feuilletée du frigo.
- Mélangez la ricotta avec l’ail finement haché. Ajoutez à la ricotta les courgettes râpées et assaisonnez.
- Réalisez 8 ronds au moyen d’un emporte-pièce (ou avec un verre) dans la pâte feuilletée et placez sur le papier cuisson. Disposez 1 cuillère à soupe du mélange sur chaque tartelette, en laissant les bords libres. Placez ensuite une tranche de lard petit-déjeuner HERTA sur le dessus.
- Nappez les tartelettes de quelques gouttes de miel et d’huile d’olive. Enfournez pendant 15 à 20 minutes.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**