

## Savoureuses tartelettes Chèvre-Crumble — pour 4 tartelettes

1 pâte brisée

300 gr de fromage de chèvre frais (type petit Billy)

1 œuf

4 cc de confiture, figue par exemple

60 gr de farine

40 gr de beurre demi sel, tendre

50 gr de noisettes ou de noix *sésame, coque, etc.*  
*100 graines de courge...*

Préchauffer le four à 180° (TH 6)

Mettre la pâte dans des moules à tartelette. (La recette préconise de précuire avec des haricots secs, je ne le fais pas)

Dans un bol, mélanger le fromage et l'œuf, bien fouetter

Préparer le crumble : mélanger du bout des doigts la farine, le beurre tendre (pas fondu)

Mixer les noisettes et mélanger à la préparation

Remplir les 4 tartelettes du mélange fromage / œuf

Recouvrir d'une bonne cuillère de confiture

Recouvrir le tout de pâte à crumble de manière à ne plus voir ni la confiture, ni la pâte.

Enfourner les tartelettes 30 min

Servir aussitôt