

# TARTELETTES : DÉS DE JAMBON, MELON & TOMATES CERISES

## Ingrédients:

11 paquet de Dés de Jambon  
1 Pâte feuilletée  
10 tomates cerises  
1 petit melon  
50 g de roquette

1/4 d'oignon rouge  
1 cuillerée à soupe de parmesan  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
1 cuillerée à soupe de crème de vinaigre balsamique  
1 œuf  
1 pincée de sel & poivre

## Préparation:



Préchauffez votre Th.6/7 (200°C). Découpez 5 cercles de pâte puis placez-les dans des moules à tartelettes.

Conservez les chutes et badigeonnez-les de jaune d'oeuf battu, répartissez du parmesan râpé et coupez-les en petits morceaux. Placez-les sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire à blanc 10 minutes environ.

Faites cuire à blanc les tartelettes pendant environ 15 minutes en recouvrant la pâte d'une feuille de papier sulfurisé et de gros sel. Retirez la feuille de papier sulfurisé et gros sel des tartelettes et prolongez la cuisson 3 à 5 minutes.

Coupez les tomates cerises en 4. Réalisez des billes de melon à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne (à défaut réalisez des cubes).

Placez le tout dans un saladier, salez et poivrez, ajoutez l'huile d'olive et la roquette.

Répartissez dans chaque fond de tarte, les tomates, les billes de melon, les dés de jambon, la roquette, les petits croutons de pâte au parmesan et nappez d'un trait de crème de vinaigre balsamique.