

**Tartelettes fondantes au potimarron et feta**  
**Pour un apéro ...**

Pour 4

- 400 g de potimarron
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de feta
- 2 cs fromage frais
- 1 œuf
- sel, poivre ; quelques brins de thym et romarin

Préchauffer le four à 200°.

Epépiner et couper en tranches le potimarron.

Poser les tranches sur une plaque de four ( avec papier sulfurisé)

Badigeonner d'huile, sel ,poivre.

Enfourner pendant 25 mn.

Battre l'œuf avec le fromage frais, la moitié de la feta émiettée, sel, poivre.

Dérouler les pâtes feuilletées, y découper 12 rectangles, les poser sur une plaque de cuisson.

Sur chaque rectangle, déposer un peu de préparation (œuf, feta..)

Des tranches de potimarron bien tendres, et la seconde moitié de feta en cubes.

Parsemer de thym et romarin.

Enfourner 15/20 mn .

Servir aussitôt .