



TARTELETTES POIRE BLEU D'Auvergne

Parfait en apéro ou pour accompagner une salade en entrée !

Étapes

Ingrédients

Pour une quinzaine de tartelettes

- 1 pâte brisée
- 80g de bleu d'Auvergne
- 1 pot de 120g de Tartinade de Poire

Temps de préparation

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 25 min

01

Dérouler la pâte brisée et utiliser un emporte-pièce rond pour former les fonds de tarte.

02

Les déposer dans un moule à tartelettes.

03

Ajouter une cuillère à café de tartinade de Poire dans chaque tartelette.

04

Ajouter un carré de bleu d'Auvergne sur la tartinade de Poire.

05

Enfourner pour 20 à 25 minutes à 190°C. Servir les tartelettes encore tièdes.

La recette peut aussi se décliner avec d'autres tartinades : Tomate verte aux épices avec du fromage de chèvre, Figue avec du camembert...