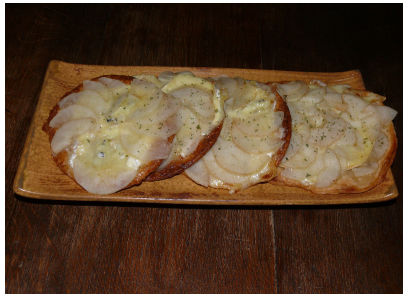


Tartelette poire / bleu

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 364.25 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 2.0 u Poire
- 250.0 gr Bleu de bresse
- 1.0 u Pate feuilletée

Etape 1: Préparation des tartelettes

Découper 4 disques dans la pâte feuilletée.

Sur une plaque de cuisson, déposer un papier sulfurisé, et les 4 disques de pate feuilletée.

Repositionner une feuille sulfurisée et un plaque pour éviter que la pate ne gonfle à la cuisson. Mettre à cuire à 200°C pendant 10 minutes.

Etape 2: Préparation du frommages

Couper 200 gr bleu de bresse en lamelles de 5 mn. Puis les mettre sur les tartelettes. Et mettre à fondre au four pendant 3 minutes.

Etape 3: Préparation des fruits

Couper les 50 gr de fromage restant en petit morceaux. Couper la poire en fines tranches. Recouvrir les tartelettes de poire puis répartir les petits morceaux de bresse restante sur les tartelettes.

Repasser au four pendant 5 minutes.