Feuilletés apéritifs aux poires et au roquefort

Apéritifs et amuses bouches Facile

Pour : 5 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn

Nous continuons sur notre lancée et nous vous proposons, aujourd'hui encore, un apéritif aux saveurs sucrées salées douces et festives !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 2 poires
- 50 g de roquefort
- 50 g de beurre
- 1 œuf

Préparation

1. Pelez, lavez et coupez les poires en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle avec un morceau de beurre pendant quelques minutes. Les poires doivent rester fermes.
2. À l'aide d'un emporte pièce, découpez des fonds de tartelettes et disposez-les dans les moules adaptés.
3. Répartissez les poires dans le fond des tartelettes. Posez un petit morceau de roquefort par-dessus.
4. Puis faites cuire vos feuilletés 15 minutes dans le four à 220°.
5. Servez aussitôt. Bon apéritif!

Proposé par

lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog"LES BONS RESTAURANTS"

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode