

## Feuilletés aux poires et au roquefort



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un apéritif aux saveurs sucrées-salées !*

### Ingrédients

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

### Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les poires en lamelles.
- 2 Faites-les revenir dans une poêle avec un morceau de beurre pendant quelques minutes. Les poires doivent rester fermes.
- 3 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 7.
- 4 À l'aide d'un emporte pièce, découpez des fonds de tartelettes dans la pâte feuilletée et disposez-les dans les moules adaptés. Répartissez les poires dans le fond des tartelettes et posez un petit morceau de roquefort par-dessus.
- 5 Enfournez 15 minutes. Servez aussitôt.

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

