

Tartelettes aux poires et au roquefort en version apéritive



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Vous aimez les saveurs sucrées et salées ? Vous avez envie de vous poser un peu et ainsi pouvoir déguster un apéritif bien frais ? Approchez et installez-vous... Aujourd'hui je cuisine les tartelettes aux poires et au roquefort en version apéritive.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 50 g de roquefort
- 2 poires
- 2 cs de crème fraîche

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les poires en petits dés. Écrasez le roquefort et incorporez-le à la crème fraîche.
- 2 Étalez votre pâte feuilletée. Découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièces et garnissez vos moules. Piquez les fonds à l'aide d'une fourchette.
- 3 Déposez un peu de poires sur le fond des tartelettes et recouvrez-les de la préparation au roquefort.
- 4 Mettez vos tartelettes dans le four à 200° pendant 10 minutes. 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

