

## 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

