

## Tatins de magrets aux poires et Société Crème



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Une entrée fraîcheur pour les beaux jours !*

### Ingrédients

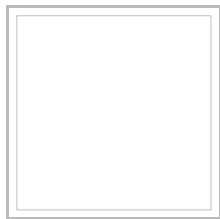
- 1 pâte feuilletée
- 1 paquet de tranches de magrets fumés
- 1 poire bien mûre
- 2 société crème
- poivre

### Préparation

- 1 Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 2 Posez 4 paquets de 5 tranches de magrets sur cette feuille, n'enlevez pas le gras des magrets.
- 3 Déposez 3 lamelles de poire par-dessus, puis assaisonnez avec un tour de moulin à poivre.
- 4 Avec un cercle à pâtisserie (ou une tasse si vous n'avez pas de cercle), découpez 4 cercles dans votre pâte feuilletée. Sur chaque cercle, tartinez une moitié de Société Crème.
- 5 Terminez les tatins en retournant les cercles de pâte dessus : le côté fromage contre la poire.
- 6 Placez au four, préalablement chauffé à 180° pendant 15 minutes.
- 7 Retournez doucement et servez 2 tatins par personne, avec une salade en accompagnement.

Proposé par

**Roquefort Société®**



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

