



Tartelettes poire chocolat



8

Difficulté



10 min



-



20 min

Une nouvelle recette de saison, très rapide à faire et surtout délicieuse... avis aux gourmands...



Ingrédients :

- Pâte feuilletée (environ 200g)
- 1 grosse boîte de poires au sirop
- 8 cuil à soupe de la célèbre pâte à tartiner
- quelques noisettes hachées grossièrement

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Étaler la pâte feuilletée et la couper en 8 rectangles. Placer les rectangles sur du papier cuisson et piquer le centre de chacun d'eux avec une fourchette.

Disposer 1 cuillère à soupe de pâte à tartiner au centre de chaque rectangle et l'étaler. Couper les poires en lamelles et les positionner sur la pâte à tartiner.

Parsemer de noisettes hachées grossièrement et mettre à cuire environ 20 minutes au four.

Laisser refroidir et c'est prêt pour la dégustation, les gourmands peuvent satisfaire leurs papilles...