

## Feuilletés ou tartelettes poire-roquefort ( Croquant Fondant Gourmand)

300 g de pâte feuilletée (1 pâte brisée pour moi)

- 1 petite **poire**
- 100 g de **roquefort**
- 100 g de crème fraîche
- poivre du moulin

**Empreintes à petits fours**

**Préchauffage du four à 190°C**



**J'ai employé une pâte brisée n'ayant plus de feuilletée-escargot**

Étaler la pâte sur le plan de travail.

Découper la pâte à la taille des empreintes à l'aide d'un petit emporte-pièce.

Foncer les empreintes. Réserver au frais

Couper la poire en petits morceaux (j'ai mis un peu de citron dessus pour ne pas qu'ils noircissent

Écrasez le roquefort en incorporant la crème fraîche. Poivrez

Reprenez vos empreintes de pâte et disposez dans chaque alvéole un peu de poire, recouvrez avec le mélange crème-roquefort

Enfournez pour 10/15 mn (surveillez la cuisson suivant votre four)