

Tartes fines aux poires et au miel

Pour 4 personnes

200g de pâte feuilletée

1 poire

2 cuil à café de miel de thym

1 pincée de thym séché

2 pincées d'amandes effilées

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte feuilletée, découpez 4 disques de 10 cm de diamètre et déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Pelez la poire, coupez-la en 4 retirez le cœur et détaillez chaque quart en lamelles fines puis déposez-les en éventail sur chaque disque de pâte feuilletée.

Nappez les poires de miel, saupoudrez de thym séché et d'amandes effilées.

Enfournez à 200°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.