



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Mini-tatins aux poires et caramel au beurre salé



- **Ingrédients :**

- * 1 dose de pâte "**magique**" (réalisée avec 3 petits-suisses - 180 g - 180 g de farine et 90 g de beurre)
- * 3 poires
- * 30 g de beurre
- * QS de caramel au beurre salé

- **Réalisation :**

* Epluchez les poires dans la hauteur et découpez-les en petits cubes.

* Faites les cuire dans une poêle avec le beurre.

* Déposez un peu de caramel au beurre salé dans les empreintes d'un moule en silicone, puis, un peu de poires et, enfin, un petit disque de pâte.



* Enfournez, dans un four préchauffé à 180 ° c (th.6), pendant 10 min. environ.



* Attendez 5 min et démoulez sur une grille.

