

## Tartelettes poires, noisettes, barbapapa



(pour 2 mini)

pâte brisée ou de votre choix  
tranches de poire fines  
4 carambars goût barbapapa  
2 cs de crème liquide allégée  
quelques noisettes concassées

Faites fondre à feu doux les carambars avec la crème, mélangez bien. Déposez les tranches de poires sur les fonds de tarte piqué à la fourchette puis versez le mélange de carambars. Terminez par quelques brisures de noisettes et enfournez à 200 °C pour environ 30 minutes (adaptez la cuisson en fonction de votre four).