



Tartelette à la Fourme d'Ambert

Ingrédients :

1 abaisse de pâte feuilletée rectangulaire
3 poires
200 grammes de Fourme d'Ambert
1 oeuf battu
quelques baies roses
huile d'olive
sel et poivre

Préparation :

Découper l'abaisse de pâte feuilletée en 6 carrés
Badigeonner 2 des 4 côté des carrés sur 2-3 cm, replier les bords pour en faire des rectangles
Strier les bords avec une pointe de couteau et piquer à la fourchette le fond
Peler les poires, couper en deux, épépiner et couper en fines lamelles
Poser 1/2 poire coupée en lamelle sur chaque tartelette, parsemer les baies roses
cuire 10 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés
Enlever la croûte de la Fourme d'Ambert et couper en petite tranches
Déposer le fromage tranché sur les tartelettes et remettre au four 4-5 minutes pour qu'il fonde

