

Tartelettes aux poires

Ingrédients :

Pâte brisée : 1

Poire : 5 grosses

Poudre d'amandes : 5 cuil. à soupe

Sucre : 5 cuil. à soupe

Beurre

Nutella

Préchauffer le four thermostat 180°C.

Découper la pâte pour remplir des moules à tartelette.

Chemiser de papier sulfurisé chaque moule et déposer les pâtes dedans. Les piquer avec une fourchette et enfourner pour 10 mn environ.

Eplucher les poires, les détailler en petits morceaux.

Dans une poêle, mettre du beurre et faire compoter les morceaux de poires.

Quand les poires sont quasiment cuites, rajouter le sucre. Bien remuer, laisser caraméliser quelques minutes.

Mettre la poudre d'amande. Bien mélanger et arrêter le feu.

Garnir les tartelettes de la préparation. Remettre dans le four pour 5 min.

Faire des "filets" de Nutella sur les poires.

