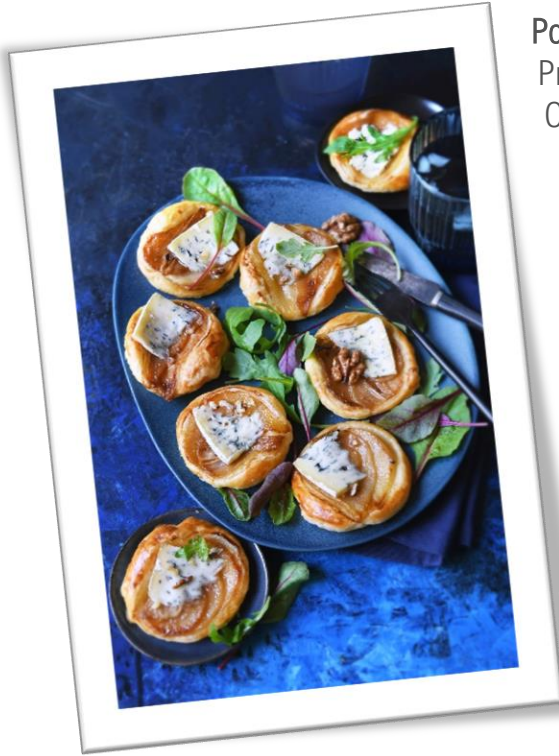


## Tartelettes poire à la fourme d'Ambert



Pour 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

### Ingrédients

3 poires

1 pâte feuilletée

150 g de fourme d'Ambert

Sirop d'agave

20 g de beurre

Quelques cerneaux de noix

Epluchez et épépinez les poires, coupez-les en lamelles et faites-les revenir avec le beurre quelques minutes à la poêle puis réserver, en conservant le beurre.

Déroulez la pâte feuilletée et à l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de pâte. Avec un pinceau badigeonnez chaque cercle avec le beurre fondu des poires et déposez les tranches de poires dessus, mettez au four 15 mn à 180°C.

Sortir les tartelettes, tranchez des morceaux de fourme d'Ambert et déposez-en un morceau sur chaque tartelette, ajoutez un trait de sirop d'agave ainsi que des morceaux de noix et remettez au four quelques minutes pour que le fromage fonde légèrement.

**Astuce :** vous pouvez varier les plaisirs en utilisant du coing et du kaki, qui se marient très bien avec la fourme d'Ambert.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouedan / Cniel