

Bleu d'Auvergne et poires en tarte fine



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 g de [Bleu d'Auvergne](#) AOC
4 cercles de feuilletage de 12 cm de diamètre
4 poires bien mûres

Préparation

1. Faites cuire vos feuilletages à blanc entre 2 plaques pour ne pas qu'elles développent.
2. Coupez des copeaux très fins de Bleu d'Auvergne et disposez-les uniformément sur le feuilletage.
3. Emincez vos poires finement et disposez-les en rosace.
4. Passez à four chaud, environ 200°C, pendant 2 à 3 min.