

Tarte aux poires au Bleu de Graven

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée
4 poires
250 grammes de mascarpone
3 cuillères à soupe de miel
3 branches thym frais
4 cuillères à soupe de sucre
4 rondelles de blue de graven (épaisses)

Méthode de préparation

1. **Beurrez 4 petits plats à four. Coupez chaque morceau de pâte feuilletée et garnissez-en les plats.**
2. **Tartinez le fond avec une fine couche de mascarpone.**
3. **Arrosez de miel et saupoudrez de thym.**
4. **Épluchez les poires, retirez-en le trognon et coupez-les en quartiers.**
5. **Répartissez sur le mascarpone.**
6. **Saupoudrez de sucre et garnissez de Bleu de Graven.**
7. **Faites cuire ± 35 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**