



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.