

## TARTELETTES AU CAMEMBERT ET POIRES (10 pièces)

- Pâte brisée maison
- 1 Camembert
- 3 poires pas trop mûres
- 6 cerneaux de noix
- Miel liquide
- Sel, poivre du moulin

Eplucher les poires, retirer le cœur et les couper en dés. Couper le Camembert en dés. Concasser les cerneaux de noix grossièrement. Mélanger le tout. Saler et poivrer.

Etaler la pâte brisée et garnir les moules à tartelette beurrés.

Verser la garniture dans chaque moule.

Ajouter un filet de miel liquide en partant du centre et en tournant peu à peu vers l'extérieur.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pendant 30 minutes environ.

