

TARTELETTES DE MONTASIO ET POIRES



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte feuilletée
- 4 poires
- 300 g de Montasio fresco (frais)
- 150 g de crème fraîche
- 50 g de persil hâché pour garnir le plat
- Sel et poivre

Descrizione:

Étendre la pâte feuilletée et y découper quatre ronds de 10 cm de diamètre environ pour faire les tartellettes. Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la pâte des tartellettes gonfle et soit de couleur dorée. Pendant ce temps, dans une casserole, faire bouillir la crème et faire fondre le fromage Montasio. Laisser chauffer à feu doux jusqu'à obtenir une crème lisse. Remplir chaque tartellette avec une cuillerée de sauce Montasio, couper les poires horizontalement et couvrir les tartellettes. Placer à nouveau les tartellettes au four jusqu'à ce que les

poires soient dorées. Dans un plat, verser une louche de sauce Montasio restante, puis déposer la tartelette sur sauce avec un peu de persil haché.