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 tartelettes. Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce que la pâte des tartelettes 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 tartelette avec une cuillerée de sauce Montasio, couper les poires horizontalement et couvrir les tartelettes. Placer à nouveau les tartelettes 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.