

## ***Tartelettes aux poires***

### **Ingrédients :**

*Pâte brisée : 1*

*Poire : 5 grosses*

*Poudre d'amandes : 5 cuil. à soupe*

*Sucre : 5 cuil. à soupe*

*Beurre*

*Nutella*

---

*Préchauffer le four thermostat 180°C.*

*Découper la pâte pour remplir des moules à tartelette.*

*Chemiser de papier sulfurisé chaque moule et déposer les pâtes dedans. Les piquer avec une fourchette et enfourner pour 10 mn environ.*

*Eplucher les poires, les détailler en petits morceaux.*

*Dans une poêle, mettre du beurre et faire compoter les morceaux de poires.*

*Quand les poires sont quasiment cuites, rajouter le sucre. Bien remuer, laisser caraméliser quelques minutes.*

*Mettre la poudre d'amande. Bien mélanger et arrêter le feu.*

*Garnir les tartelettes de la préparation. Remettre dans le four pour 5 min.*

*Faire des "filets" de Nutella sur les poires.*

