



## Tartelettes fines aux poires, gorgonzola et jambon cru Aoste

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 22 minutes

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 3 tranches de jambon cru « Fines et fondantes » Aoste
- 2 poires
- 120 g de gorgonzola
- 20 g de beurre salé
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf
- 30 g de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 5 brins de thym frais
- 1 filet d'huile d'olive
- Poivre

1. Étaler la pâte feuilletée et tailler 6 disques d'environ 15cm de diamètre.
2. Piquer le fond et réserver au frais.
3. Préchauffer le four à 190° C.
4. Laver et sécher les poires, puis les découper en quartiers. Les épépiner, puis les tailler en fines lamelles.

5. Fouetter l'œuf et la crème. Tartiner les fonds de pâte avec ce mélange et saupoudrer de cassonade.
6. Disposer les tranches de poires par-dessus, ajouter un morceau de beurre salé et enfourner pour 20 minutes.
7. Couper le gorgonzola en lamelles épaisses. Les déposer sur les tartelettes. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive, parsemer de thym, poivrer et enfourner de nouveau pour deux minutes. Ajouter le jambon cru en chiffonnade.
8. Servir tiède avec une salade de roquette et des feuilles de betterave.