



Feuilletés à la ricotta, aux poires et aux raisins



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 peau de pâte feuilletée
- beurre
- 1 petit bocal de ricotta
- 3 brins de thym frais
- 2 poires (en tranches)
- 1 grappe de raisins (épépinés et coupés en deux)
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 poignée cerneaux de noix (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Divisez la pâte feuilletée en quatre et garnissez-en quatre moules à tartelettes beurrés. Tartinez chaque part de ricotta.
- 2.** Parsemez de feuilles de thym frais.
- 3.** Garnissez de tranches de poires et de raisins.
- 4.** Aspergez de miel et faites cuire les tartelettes pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C
- 5.** Décorez-les de noix.
- 6.** Servez tiède ou à température ambiante.