

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.**