

# Tartelettes au bleu et poires rôties

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

3 poires  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
230 g de roquefort  
250 g de pâte feuilletée  
60 g de noisettes concassées  
3 cuillère à soupe de miel d'acacia  
Noisettes

## **Préparation :**

Bien laver les poires, les peler, les couper en deux, les épiner, puis émincer chaque moitié dans la longueur en 4 à 6 tranches.

Préchauffer le four à 200°C.

Chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle avec le miel d'acacia.  
Disposer les tranches de poires et les faire revenir à feu moyen 10 min.  
Réserver dans le jus de cuisson.

Etaler 250g de pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm, découper 8 cercles de 8 cm de diamètre et les piquer.  
Disposer cette abaisse sur une plaque de cuisson.

Disposer les tranches de poires sur les fonds de tarte, répartir dessus le roquefort en fines lamelles de 1 mm d'épaisseur.

Répartir ensuite les noisettes concassées et émondées sur ces tartes et les arroser d'un filet d'huile d'olive.

Glisser la tarte dans le four et compter 10 à 15 min de cuisson. Surveiller la coloration.

Servir aussitôt.