

TARTE EXPRESS AUX POIRES

Diff. 🍏 • 4 pers. • 10mn

LES RECETTES FRUITÉES de cyril ROUQUET, finaliste masterchef



INGREDIENTS :

- 2 poires : Guyot, Conférence ou William (selon vos goûts et la saison).
- 1 morceau de quatre quart.
- 1 pot de spécialité fromagère.
- De la crème fraîche.
- 1 gousse de vanille.



1^{re} étape :

Découpez 1 tranche de quatre quart dans le sens de la longueur. Votre pâte est prête !

2^e étape :

Dans un saladier, mélangez 2 cuillères à soupe de spécialité fromagère et 25 cl de crème fraîche.



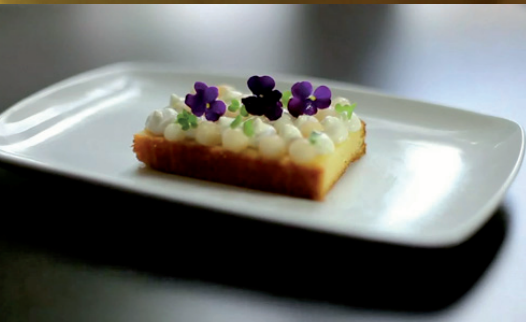
3^e étape :

Epluchez les poires et à l'aide d'une cuillère parisienne, réalisez des petites billes de poires.

4^e étape :

Dressez votre dessert !

Tartinez généreusement de crème votre tranche de quatre quart et disposez les billes de poires dessus.



Retrouvez cette recette - et 9 autres - en vidéo sur notre site :

👉 <http://www.tbvergers.fr/fr/nos-recettes-fruitees/>

ou sur notre espace Youtube :

👉 <http://www.youtube.com/user/TBVERGERS?feature=watch>