Feuilletés gorgonzola, miel et poire

Le sucré salé marche toujours bien. Pour l’anniversaire de ma mère, je voulais quelque chose qui avait du caractère et qui soit doux à la fois. Un peu comme elle finalement. Et comme l’ambiance était plutôt nourriture méditerranéenne, j’ai opté pour un fromage bleu italien. La suite, vous la saurez en lisant la recette

Pour 24 feuilletés : 2 rouleaux de pâtes feuilletées de bonne qualité – 1 beau morceau de gorgonzola – du miel d’acacia – 2 poires conférences – sel – poivre

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans 2 plaques à muffins, disposez des caissettes en papier.

Déroulez la pâte feuilletée et faites-y des cercles de la largeur des caissettes (avec un emporte pièce ou un verre). Garnissez toutes les caissettes de rond de pâte feuilletée.

Coupez des morceaux de gorgonzola et placez-en dans toutes les coupes de pâte. Couvrez avec un beau morceau de poire. Ajoutez sur chaque morceau de poire, une petite cuillère à café de miel. Salez, poivrez l’ensemble.

Enfournez environ 30min au milieu du four.

A déguster tiède.