



Tartelette au fromage de fenugrec, poire & noix



Ingrédients

- 120 grammes de farine d'amande
- 60 grammes de farine d'avoine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de beurre
- pincée de sel
- 200 grammes de Fabulous Fenegreek By Jacob Willig fromage
- 2 poires mûres
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café de thym frais

Parfois, certaines combinaisons d'ingrédients s'accordent tout simplement à la perfection. L'arôme grillé des noix, la chaleur épicée du fromage au fenugrec, une touche de miel et la douceur juteuse de la poire. Ensemble, ils forment une garniture de tartelette irrésistible. Ces tartelettes salées sont la pâtisserie automnale parfaite, faciles à servir et idéales pour le déjeuner, l'apéritif ou en entrée.

La préparation

- 1: Préchauffez le four à 180°C.
- 2: Mélangez la farine d'amande, la farine d'avoine, le beurre, les œufs et une pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte ferme. Répartissez la pâte dans quatre petits moules à tarte et pré-cuisez 10 minutes à 180°C.
- 3: Mélangez le fromage de fenugrec râpé avec le miel et un peu de thym. Répartissez ce mélange sur les fonds pré-cuits.
- 4: Disposez les tranches de poire en les chevauchant sur la garniture au fromage et saupoudrez de noix grossièrement hachées.
- 5: Faites cuire les tartelettes encore 15–20 minutes à 180°C jusqu'à ce que le fromage fonde et devienne doré.
- 6: Laissez les tartelettes refroidir légèrement, versez un peu de miel et terminez avec du thym frais.

Qu'est-ce qu'une tartelette ?

Une tartelette est une petite tarte raffinée, parfaite comme encas de luxe ou amuse-bouche élégant. Elle peut être salée ou sucrée et est souvent garnie de divers ingrédients, tels que des crèmes, des mousses, des fruits, des noix ou du fromage.

Grâce à sa taille compacte, une tartelette est idéale à servir lors d'un déjeuner léger, comme amuse-bouche ou



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

comme dessert élégant. La base croustillante offre un support solide pour la garniture, tandis que les possibilités de toppings sont infinies. Le résultat est une pâtisserie savoureuse et élégante qui impressionne facilement.

Conseils pour la tartelette parfaite

Choisissez la bonne poire

Pour un équilibre optimal entre sucré et salé, il est important d'utiliser une poire mûre et juteuse. Une poire ferme mais tendre gardera sa forme à la cuisson, tandis que la douceur naturelle se marie parfaitement avec le fromage au fenugrec et le miel. Les poires Bosc ou D'Anjou sont idéales.

Donnez plus de saveur aux noix

Faites légèrement griller les noix dans une poêle sèche avant de les parsemer sur la garniture. Cela fait ressortir leur arôme naturel et apporte un croquant qui contraste parfaitement avec la poire tendre et le fromage fondu.

Expérimentez avec les herbes

Le thym frais fonctionne à merveille, mais vous pouvez également ajouter un peu de romarin ou de sauge pour une touche aromatique subtile. Ajoutez les herbes juste avant de servir pour préserver pleinement leur saveur.

Suggestion de service

Ces tartelettes salées sont délicieuses chaudes ou tièdes. Servez-les comme amuse-bouche élégant avec un verre de vin blanc sec ou comme déjeuner de luxe avec une salade fraîche de mâche et des graines de grenade.

Cette recette a été créée par [@uit_carolines_keuken](#)
