



TARTELETTES AUX POIRES ET AUX AMANDES



QimiQ AVANTAGES

- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



INGRÉDIENTS POUR 25 TARTELETTES

1 paquet Pâte brisée sucrée et fraîche

POUR LA GARNITURE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Sucre

15 g Pudding à la vanille en poudre

40 g Amandes, râpée

60 g Poire(s), épluchées, coupées en dés

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Dérouler la pâte, découper des disques d'environ 7 cm de diamètre et les disposer dans des moules à tartes graissés.
3. Pour la garniture: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le reste des ingrédients.
4. Verser la masse dans les tartes et glisser le tout au four préchauffé pour environ 15 à 20 minutes.