



# 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



simplement

## 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.