

Torsades apéritives roquefort noix

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de Tartare Noix et éclats d'Amandes
- 1 pâte feuilletée
- 1 grosse poire
- 25 g de beurre
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Epluchez et coupez la poire en petits cubes. Faites-les dorer 3 mn dans le beurre dans une poêle. Ajoutez le miel, laissez légèrement caraméliser, salez, poivrez.

Etape 2

Eteignez le feu, laissez refroidir. Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6. Taillez 8 ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce, déposez-les sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Etape 3

. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Répartissez les cubes de poire et le Tartare Noix et éclats d'Amandes dessus. Repliez la pâte pour former des chaussons, soudez les bords.

Etape 4

Mettez les chaussons à cuire 15 à 20 mn au four. Sortez les chaussons, dégustez chaud.