

## Minis Tatins aux poires

environ 20 pièces

- 250g de pâte sablée
- 800g de poires un peu fermes
- 50g de sucre en poudre
- 20g de beurre salé.



■ *Petites tartelettes sablées aux poires caramélisées.*

**Servir:** Servez ces tartelettes tièdes.

### Variation

Vous pouvez utiliser n'importe quel autre fruit..

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Etalez la pâte sablée, et découpez une vingtaine de petits cercles de pâte. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé, elle-même placée sur une plaque allant au four. Recouvrez les cercles d'une seconde feuille de papier sulfurisé, puis d'une seconde plaque. Enfourez pour quinze minutes.

■ Epluchez et épépinez les poires, et coupez les en petits cubes. Dans une poêle, faites cuire le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau, jusqu'à l'obtention d'un caramel bien doré. Ajoutez le beurre et les poires, et continuez la cuisson jusqu'à ce que les morceaux de poires deviennent fondants.

■ Déposez une cuillerée généreuse de poires sur chaque cercle de pâte, en tassant bien.

## Conseils

Les cercles de pâte doivent cuire entre 2 plaques pour ne pas gondoler.