



Miniquiches au gorgonzola, aux poires et aux noix



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 pâte feuilletée (prête à l'emploi)
200 ml de crème
200 ml de crème aigre
50 grammes de gorgonzola (émietté)
3 œufs
1 poire (en morceaux)
75 grammes cerneaux de noix (finement hachées)
2 cuillères à soupe de miel

Méthode de préparation

- 1.** Garnissez 8 moules à tartelettes de pâte feuilletée.
- 2.** Dans un bol, mélangez la crème, la crème épaisse, le gorgonzola, les œufs, la poire, les noix et le miel. Garnissez les moules à tartelettes de ce mélange et laissez cuire pendant ± 35 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.