

Tarte Fine au Chèvre, Poires, Gorgonzola et Éclats de Noix

Nombre de personnes: 4 à 6

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- POIRE(S) AU SIROP	1 petite boîte
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	50 g (frais)
- GORGONZOLA	150 g
- JAMBON FUME	6 tranches
- CERNEAU(X) DE NOIX	selon votre goût
- BEURRE DE CUISSON	
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à café

Recette:

- Etalez la pâte dans le plat CRISP sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Coupez les poires en lamelles et faites-les revenir dans u peu de beurre. Arrosez avec le vinaigre balsamique, coupez le feu et laissez s'imprégner les poires de ce nectar.
- Coupez le gorgonzola en morceaux.
- Concassez grossièrement les noix.
- Sur le fonds de la pâte, étalez le fromage de chèvre frais au couteau.
- Répartissez ensuite les tranches de jambon fumé puis les lamelles de poires.
- Disposez par-dessus le gorgonzola et parsemez des noix.
- Enfournez au micro-onde position CRISP pendant 11 minutes.
- Servez aussitôt ...

