

# Tarte Fine aux Poires Fromage de Chèvre, Noix et Miel

## Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Pâte Feuilletée	1 rouleau
Fromage de Chèvre Frais	2
Poires	3
Citron	1
Thym	1 bouquet
Cerneaux de Noix	20
Miel	2 CàS

Étalez votre pâte feuilletée et disposez là dans un moule à tarte.

Piquez là sur toute la surface à l'aide d'une fourchette afin d'éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Émiettez de façon uniforme sur toute la pâte votre fromage de chèvre. Disposez vos poires après les avoir pelées, citronnées et coupez en quartiers.

Répartissez vos cerneaux de noix et votre miel.

Enfournez environ 30 à 45 minutes à 150 degrés dans un four préchauffé.

Au moment de servir, rajoutez du thym frais effeuille ainsi que quelques zests de citron