

Mini tartelettes au caramel de poires

et pépites de chocolat



Pour 12 mini tartelettes (moules à mini tartelettes ou moule à mini muffins)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 15 à 18 minutes

Caramel de poires :

- 1 petite poire fraîche (comice) ou au sirop
- 30 g de sucre en poudre

Tartelettes :

- 1 pâte feuilletée "maison"
- 36 ou 2 bonnes cuillères à soupe de petits dés de poire réservés pour le caramel
- 48 pépites de chocolat

Préchauffez le four à 180° C (160° C).

Préparez le caramel de poires : Épluchez la poire et coupez-la en tout petits dés (taille brunoise). Réservez environ 36 petits dés de poire (2 bonnes cuillères à soupe si ça vous gonfle de compter).

Dans une casserole à fond épais, versez le sucre et égalisez-le avec une cuillère pour avoir la même épaisseur de sucre partout. Faites chauffer sur feu moyen. Quand le sucre commence à prendre une couleur brune, *même s'il reste une petite partie de sucre blanc*, ajoutez les dés de poire en faisant attention aux projections. Laissez cuire pendant 3 minutes (environ). *Le but étant de réduire le liquide et cuire un peu les dés de poire*. Laissez refroidir.

Préparez les tartelettes : A l'aide d'un découpoir (le mien fait 6 cm), découpez des ronds de pâtes de la taille de vos empreintes. Garnissez chaque empreintes avec ces ronds de pâte en vous aidant d'une petite cuillère à bout rond ou un outil de fonçage.

Répartissez le caramel de poire dans le fond de chaque tartelette.

Disposez 3 dés de poire et 4 pépites de chocolat par tartelette.

Glissez au four pour 15 à 18 minutes.

Démoulez les mini tartelettes et laissez-les refroidir sur une grille,

A déguster tièdes ou froides.