

Tartaletas de manzana, pera y queso Le Gruyère AOP

Tiempo de preparación: 25 min. Reposo: 5 min. Tiempo de cocción: 25 min. Total: Listo en 50 minutos.

Ingredientes: Para 6 personas

100g de Le Gruyère AOP

250 g de masa quebrada

2 manzanas

1 pera

1 cucharada de miel

El jugo de 1 limón

Tomillo

2 cucharadas de azúcar

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 ° C. Engrasar y enharinar los moldes para las tartales. Utilizaremos unos moldes de entre 8-10 cm. Luego, coloque la masa en los moldes.
2. Pinchar la masa con un tenedor. Hornear las tartaletas 10 minutos. Dejar enfriar.
3. Cortar las peras en cubos y ponerlas en un bol con la miel y el jugo de limón. Cortar las manzanas en rodajas finas. Reservar.
4. Cortar en dados el queso Le Gruyère AOP. Colocar la mitad del queso en el fondo de los moldes con las peras en dados y unas hojas de tomillo.
5. Coloque las rodajas de manzana formando una roseta y espolvorear azúcar moreno.
6. Colocar las tartaletas rellenas en el horno a 180 °C y mantener durante 10 minutos. Para servir, colocar un poco de queso Gruyère en cubitos y decorar con tomillo fresco.

Consejo de preparación:

Estas tartaletas pueden servirse calientes o dejarlas enfriar y servirse en frío.