

# Tartelettes en fête !

## Compotée de poires Williams à la vanille Bourbon & Chocolat



### Ingrédients :

#### Pâte sablée :

- \* 180g farine
- \* 90g sucre glace
- \* 50g Maizena
- \* 30g poudre d'amandes
- \* 95g beurre mou

#### Chocolat :

- \* 100g de chocolat
- \* 100ml de crème 30 %

#### Compotées de poire à la vanille bourbon de Madagascar :

- \* 3 poires Williams
- \* 2 gousses de vanille de Madagascar
- \* 20gr de sucre vanillé
- \* 5cl d'eau

### Recette :

Pâte sablée : Mélangez les ingrédients. Foncez vos moules.  
Faites cuire à blanc 18min à 180°C.

Chocolat : Faites fondre au bain-marie le chocolat. Ajoutez petit-à-petit en mélangeant délicatement la crème. Versez sur les fonds, réservez.

Compotée : Epluchez & détaillez en dés les poires.

Faites mijoter tous les ingrédients ensemble, jusqu'à ce que les poires soient cuites. Versez sur les tartelettes & replacez les au froid.

Au pinceau, appliquez du nappage, remettez au froid pour qu'il prenne.

### Disponible aux Etablissements Salvi :

La farine, le sucre (+glace), la poudre d'amandes, la crème 30 %, le chocolat (Barry), les gousses de vanille & le sucre vanillé (Prova).