



Tartelette volante de poire au jus de fraise

★ (9)

tartelette volante de poire au jus de fraise

15 min | ★ | dessert

pour 4 personnes
ingrédients

2 poires

30 cl de jus de fraises

2 feuilles de pâte phyllo
(congelée et décongelée)

2 cuillères à café de Fruit
d'Or 100% végétal®

1 pointe de cannelle

60 g de yaourt de soja

etapes de préparation (pour 4 portions)

pour tartelette volante de poire au jus de fraise

1. Préchauffez le four à 180 °C (Th.6). Découpez les deux feuilles de pâte phyllo en 8 cercles à l'aide d'une tasse ou d'un petit bol (environ 9 cm de diamètre). Déposez-en deux sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé, que vous badigeonnerez de Fruit d'Or 100% végétal® fondu. Déposez les autres cercles par-dessus et nappez-les aussi de Fruit d'Or 100% végétal®. Enfourez la pâte phyllo environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée et croustillante. Enfourez entre 2 plaques si vous voulez les garder plates.
2. Pelez les poires et retirez le trognon. Coupez les poires en lamelles. Dans une poêle, versez le jus de fraise sur les poires avec la cannelle, puis portez le tout à ébullition. Cuisez les poires à couvert pendant 5 minutes environ. Retirez les morceaux de poire de la poêle et laissez-les refroidir. Laissez réduire le liquide de cuisson jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.
3. Disposez soigneusement les morceaux de poire sur les cercles croustillants de pâtes phyllo. Versez le yaourt et le liquide réduit.

Bon appétit !