



Tartelettes dessert HUG à la mousse de poires séchées

Pour du fromage à rebibes ou pour accompagner du fromage à pâte persillée et molle

Un dessert HUG exclusif – spécialement créé par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 4 tartelettes dessert HUG de 6 cm

Ingrédients

100 g	de poires séchées à découper finement
200 g	de mascarpone
20 g	de sucre glace
1 dl	de crème fouettée



Préparation:

Découper finement les poires séchées. Mélanger le mascarpone et le sucre glace. Puis y ajouter les dés de poires séchées et pour finir la crème fouettée. Garnir les tartelettes de cette préparation.

Décorer avec quelques noisettes grillées et noix.

