 **Poire-roquefort** **Pour 60 petits fours** [**apéritif**](http://recettes.de/aperitif)

**- 300 g de pâte feuilletée**  
**- 1 petite** [**poire**](http://recettes.de/poire)  
**- 100 g de** [**roquefort**](http://recettes.de/roquefort)  
**- 100 g de crème fraîche**  
**- poivre du moulin**

**Empreintes à petits fours**  
**Préchauffage du four à 190°C** Four Chaleur tournante

Découper la pâte à la taille des empreintes à l'aide d'un petit emporte-pièce.  
Foncer les empreintes.  
Couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.  
Éplucher la poire et la couper en très petits dés.  
Écraser le roquefort à la fourchette et le mélanger avec la crème.  
Disposer quelques dés de poires dans chaque empreinte et couvrir de crème au roquefort.  
Enfourner pour environ 15 minutes jusqu'à ce que les petits fours soient bien dorés.  
À servir aussitôt bien chauds, ou à préparer à l'avance et à faire réchauffer.