

Tarte au Gruyère AOP, aux poires et aux pignons - copyright @Gruyère AOP



Pour 1

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée de 200g
- 4 poires
- Le jus d'un demi-citron
- 3 œufs
- 200g de Gruyère AOP
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 3 càs de miel
- 30g de pignons de pin (= 3 càs bombées)
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de noix de muscade
- Poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Peler les poires, les couper en fine lamelle en ayant le soin d'ôter le cœur. Arroser de jus de citron. Râper le Gruyère AOP. Dans un bol, mélanger les œufs, la crème fraîche, le Gruyère AOP et 1 càs de miel. Poivrer et ajouter la muscade et le paprika. Mélanger. Etaler la pâte, époser sur le dessus une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir de pois (ou haricots secs). Enfourner 10min. Ressortir le fond de tarte, monter la température du four à 200°C. Disposer les lamelles de poires sur le fond de tarte puis la préparation à base d'œufs. Enfourner 25 min. Si nécessaire en milieu/ fin de cuisson, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé pour éviter que le dessus ne se colore trop fort. Laisser tiédir quelques instants puis démouler la tarte. Juste avant de servir, faire dorer les pignons dans une poêle sèche puis verser 2càs de miel, mélanger et napper la tarte de ce mélange. Servir aussitôt!

Copyright recette & image @Gruyère AOP