

Tarte aux poires



Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Ingrédients

Pâte

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 1 cuill. à soupe de rhum

Garniture

- 4 poires pelées et citronnées
- 50 g de noix
- 2 œufs
- 1 dl de crème
- 30 g de sucre
- un peu de cannelle et de muscade

Préparation

Pâte

Préparer la pâte en mélangeant le beurre et le sucre, puis la farine.

Lorsque le mélange a la consistance d'une grosse semoule, incorporer l'œuf et le rhum et une pincée de sel.

Former une boule et laisser reposer 1 heure au frais.

Garniture

Foncer une plaque à gâteau de 26 cm et bien piquer le fond.

Recouvrir de haricots secs et cuire à blanc 15 min à 180° C.

Disposer les tranches de poires en cercle en se chevauchant sur la pâte et battre ensemble la crème, les œufs, le rhum, le sucre, la cannelle et la muscade et répartir sur les poires.

Parsemer de noix grossièrement hachées et saupoudrer de sucre.

Cuire au four à 200° C pendant 35 min.

Servir tiède.