

Tarte aux poires

INGREDIENTS Tarte aux poires

Pour la garniture

- 700 g de poire
- 1 oeuf
- 10 cl de crème liquide
- 2 c. à soupe de sucre en poudre



Pour la pâte à tarte

2 verres de Farine de Blé

- 1 verre d' eau
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- [ou 1 Pâte Brisée Fraîche](#)

- FACILE BON MARCHÉ
6 PERSONNES - PREPARATION : 30 mn - CUISSON : 30 mn
TYPE : Tartes aux fruits

Préparation pour Tarte aux poires

Pour la pâte :

Soit avec la pâte à tarte minute :

Dans une casserole, je fais chauffer l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, je verse la farine de blé hors du feu. Je mélange à l'aide d'une spatule, puis je dépose la pâte dans un moule et l'étale du bout des doigts.

- Je pique la pâte avec une fourchette.
Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

Soit avec la pâte brisée fraîche :

Je retire le film de protection et laisse ma pâte à température ambiante pendant 5 min.

Je préchauffe mon four à 210 C(Th8) environ 10 min.

Je farine légèrement mon plan de travail.

J'étale ma pâte au rouleau à pâtisserie en lui donnant la forme et l'épaisseur que je souhaite.

Je pique la pâte avec une fourchette.

Je la laisse reposer 1 heure au réfrigérateur avant de la cuire pour un meilleur résultat.

- Je laisse la pâte reposer 1h au réfrigérateur.

Pour la garniture :

Je pèle et coupe les poires en 4 et ôte les pépins.

Je dispose les poires sur la pâte en forme de marguerite, la partie renflée près du bord de la tarte.

Dans un grand bol, je mélange l'œuf, la crème et le sucre.

Je verse cette préparation sur la tarte.

J'enfourne aussitôt pendant 30 min.