

Tarte aux poires et aux noisettes

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 15 mn**Cuisson** : 35 mn

Le poirier est un arbre originaire du centre de l'Asie. La tradition rapporte que les souverains venant se faire sacrer dans la Cathédrale de Reims, recevaient en cadeau une poire et une coupe de Champagne. Louis XV, Louis XVI en furent gratifiés. Charles X en dégusta également lors de son sacre en 1825 tandis que le maire de Reims lui disait : « Nous vous offrons ce que nous avons de meilleur : nos vins, nos poires et nos cœurs. »

Ingrédients

- 300 g de farine
- 150 g de sucre
- 5 gouttes d'amande amère
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- sel
- 5 poires
- 1 cs de maïzena
- 25 cl de crème fraîche
- 50 g de noisettes
- sucre glace

Préparation

- 1 Mettez 300g de farine, 50g de sucre, 5 gouttes d'amande amère, 100g de beurre, 1 oeuf et une pincée de sel dans le bol de votre robot. Mixez 30 secondes et roulez la pâte en boule. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la migaine.
- 2 Hachez finement les noisettes. Cassez deux oeufs dans un saladier. Ajoutez-y la poudre de noisettes, la crème, le sucre ainsi que la maïzena diluée dans un peu d'eau. Mélangez.
- 3 Pelez, lavez, et coupez les poires en deux. Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Disposez les poires sur la pâte. Versez la préparation aux noisettes sur les poires. Puis, faites-cuire la tarte dans un four à 220° pendant 35 minutes.
- 4 Au moment de servir, saupoudrez la tarte de sucre glace. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

