

Tatin poires et noix



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Voici une tarte bien automnale !

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 6 poires - bien mûres
- 15 cerneaux de noix
- 150 g de sucre - pour le caramel

Préparation

- 1 Faites un caramel directement dans un moule à manqué avec le sucre (quant à moi, je fais toujours mon caramel avec 1/3 de glucose et 2/3 de sucre : c'est un gage de réussite). Arrêtez la cuisson quand il est bien blond.
- 2 Hachez grossièrement les cerneaux de noix.
- 3 Parsemez les noix hachées sur le caramel refroidi.
- 4 Pelez les poires et coupez-les en gros quartiers.
- 5 Déposez ces poires sur le caramel.
- 6 Posez votre pâte à tarte sur les poires, en enfonçant légèrement le surplus contre les bords du moule.
- 7 Mettez dans un four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant 40 minutes.
- 8 Attendez une dizaine de minutes avant de démouler.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

